MENSUEL GRATUIT - SEPTEMBRE 2015 - N°138

Conso+

Le magazine des Consommateurs Calédoniens

Saveurs

C'est l'heure du goûter !

High-Tech

Comment choisir sa caméra d'action ?

Globe trotter

Rotorua, la sulfureuse

Foire aux Vins

À RETROUVER EN PAGE 33

Carrefour

Plus d'économies avec votre carte CONSO+

Un trio d'excellence

skøll TUBORG

Kronenbourg 1664

Carlsberg

Bières de qualité distribuées par la société LE FROID 100% CALÉDONIEN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

édito

LE GOÛTER, C'EST SACRÉ !

Le goûter des enfants constitue l'un des quatre repas principaux, avec le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Ce moment, qui représente un temps de pause après une journée passée sur les bancs de l'école, est aussi une excellente occasion de se retrouver en famille, lorsque c'est possible. Conso + vous livre les clés d'un goûter réussi afin de permettre aux enfants de faire le plein d'énergie et de patienter jusqu'au dîner. Dans ce nouveau numéro, Conso + vous donne des astuces pour préparer un Bo Bun, cette sorte de salade au bœuf et aux vermicelles de riz, faire disparaître ces taches brunes qui apparaissent sur le visage et les mains, acheter un véhicule d'occasion, choisir sa caméra d'action ou encore mettre son jardin en valeur.

Bonne lecture.

sommaire

Saveurs
4. C'est l'heure du goûter !

8. Un Bo Bun s'il vous plaît !

Gros plan
14. Le concombre

18. Recettes salées

28. Recettes sucrées

30. Recettes enfants

Beauté
66. Maudites taches brunes !

High Tech
70. Comment choisir sa caméra d'action ?

Jardin
74. Comment choisir son éclairage d'extérieur ?

Globe trotter
78. Rotorua, la sulfureuse

Auto
82. Acheter un véhicule d'occasion : mode d'emploi

88. Horoscope du mois

90. Jeux Conso

93. Blagues

94. Petites Annonces

www.consoplus.nc
Service Client Conso +
Tél : **41 04 14**

Rejoignez-nous sur :
consoplus.nc

Éditeur : K-I. Com
BP 264 - 98845 - Nouméa Cedex
Tél. 41 04 14
Directrice de publication :
Kristell Lecellier
Imprimeur :
Artypo
à 30 000 exemplaires sur papier écologique certifié PEFC
Publicité : Tél 41 04 14
Rezo Médias, Tél. 28 63 01
Rédaction :
Nathalie Vermorel, Emmanuelle Darman
Maquette :
Rezo Médias, Tél. 28 63 01

C'est l'heure du goûter !

Il est à peine rentré de l'école que votre enfant réclame son goûter ? Jusque-là rien d'anormal. Il a juste besoin de recharger les batteries d'autant que l'heure du dîner est encore loin.

S'il ne faut pas zapper ce repas essentiel, mieux vaut toutefois éviter de confondre goûter et grignoter. En effet, le goûter des enfants constitue l'un des quatre repas principaux, avec le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. D'ailleurs, les professionnels de la santé le recommandent également aux femmes enceintes, aux personnes âgées et rappellent qu'il correspond à une pause nourrissante pour certains adultes. C'est dire !

L'importance du goûter

Qu'on se le dise, après une longue journée passée sur les bancs de l'école, votre enfant a besoin de reprendre des forces. Ainsi, le goûter doit couvrir environ 15 % des apports nutritionnels quotidiens. Impensable donc de bouder cet encas ! Mieux, il permet d'éviter les grignotages intempestifs jusqu'au moment de passer à table pour le dîner.

De plus, un enfant qui goûte régulièrement est généralement plus mince que ceux qui font l'impasse sur cette pause. En effet, grâce à ce repas supplémentaire - s'il est équilibré bien sûr !-, les calories sont mieux réparties sur la journée. Et c'est aussi valable pour les adultes ! Par ailleurs, le goûter évite de prendre un repas trop lourd le soir qui serait alors difficile à digérer avant de se coucher.

Bref, en plus d'être une pause appréciée et méritée, c'est surtout une excellente occasion de se retrouver en famille, que ce soit avec l'un des parents ou entre frères et sœurs.

Que lui donner ?

Pour ne pas faire d'impair, le goûter idéal doit se composer de quatre types d'aliments :

- Un produit céréalier : biscotte, pain, céréales ou biscuits peu gras, au choix, qui vont apporter l'énergie indispensable au bon fonctionnement du cerveau et des muscles.
- Un produit laitier : lait, yaourt nature ou peu sucré, fromage, au choix. Riches en calcium et en protéines, ils sont nécessaires à la croissance.
- Un fruit, source de vitamines C et de fibres. Pressé, entier ou en compote.
- Une boisson. De l'eau de préférence ou du jus de fruit.

Exemples de combinaison

- Verre de lait + une crêpe au sucre + banane
- Verre d'eau + yaourt + pain d'épices
- Jus de pomme + tartine de fromage
- Yaourt à boire + compote + tartine/carrés de chocolat

La pause détente par excellence !

Dans tous les cas, évitez le goûter pris sur le coin de la table en cinq minutes chrono. Installez-vous avec votre enfant, à table de préférence, et profitez de ce temps de répit. Prenez garde à éteindre la télé et les ordinateurs ! Il risquerait sinon de manger sans même s'en rendre compte. Attention toutefois ! Veillez à ne pas laisser la collation s'éterniser au risque de voir votre enfant manquer d'appétit au dîner.
S'il goûte sur le chemin, en rentrant de l'école, privilégiez le côté pratique : des tranches de pain d'épice, une pomme ou une compote à boire, une briquette de lait chocolaté... Vous avez le choix ! Enfin, inutile d'interdire complètement les sodas, les bonbons et autres friandises. C'est leur excès qui est nocif pour la santé.

Anchor
NATURELLEMENT COSTAUD
Anchor
Chocolat
LAIT AROMATISÉ
RICHE EN CALCIUM*
TOUS LES BIENFAITS DU LAIT
JEU
Anchor
Jusqu'au 16 octobre 2015
Photos non-contractuelles - Yellow Box
Gagne
avec
NEW
2 VTT
5 TROTTINETTES
5 SKATES
POUR PARTICIPER
Rends-toi sur
la page Facebook :
ANCHOR Laits Aromatisés
JEU
ANCHOR
Clique sur «Jeu-Anchor»
et inscris-toi pour
tenter de gagner !
1 TIRAGE AU SORT PAR SEMAINE !
PLUS TU JOUES, PLUS TU AS DE CHANCES DE GAGNER*
Jeu gratuit sans obligation d'achat du 31 août au 16 octobre 2015. Tirage au sort les vendredis 11, 18, 25/09, 2 et 9/10 pour gagner 1 trottinette et un skateboard; et le vendredi 16/10 pour gagner 2 VTT. *Chaque tirage au sort se fait sur l'ensemble des participations. Règlement complet disponible sur la page Facebook ANCHOR Laits Aromatisés ou sur demande à com1@yellowbox.nc. Valeur totale des lots : 172 825 F.

Enfant en surpoids

Votre enfant affiche un surpoids ? Ce n'est pas une raison pour supprimer le goûter. Remplacez les gâteaux par du pain, le chocolat par la confiture, le jus de fruit par l'eau, etc. Gardez les viennoiseries, souvent très grasses, pour des occasions exceptionnelles. Astuce : histoire d'éviter la tentation, ne remplissez pas les placards de la cuisine avec des paquets de chips, des tablettes de chocolat, des cacahuètes et pléthore de bonbons ! Autant de pièges à calories qu'il convient d'éviter.

Exemples de combinaison
• Verre de lait + fruit de saison + pain et chocolat.
• Yaourt à boire + quelques fruits secs.
• Verre de lait + céréales + fruit.

Privé de chocolat ?

Pas forcément. Le chocolat, la confiture et les autres produits sucrés ne sont pas à proscrire. On le sait, ils procurent du plaisir et des minéraux ! En général, ils accompagnent une tranche de pain (sucre lent) ou sucrent un laitage (calcium). À défaut d'être indispensables, ils doivent être consommés avec modération. De fait, attention à ne pas en donner plus que de raison.

LA CREMERIE DU CAILLOU
DES PRODUITS AUTHENTIQUES
VENEZ DÉCOUVRIR
TOUS NOS PRODUITS
OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI
7H-12H/13H30-18H
34 RUE FÉLIX BROCHE - BP 7695 - NOUMÉA TÉL.: 25 39 82 - FAX : 28 91 68

Astuces

- Votre enfant goûte seul ou en dehors de chez vous ? Préparez-lui son goûter la veille ou le matin dans une boîte à goûter ou un sachet hermétique.
- Privilégiez ses goûts (dans la limite du raisonnable).
- Variez tant que possible sa composition. Pour les petits, ça peut être une bonne occasion de leur faire goûter de nouveaux aliments.
- Si votre enfant a faim en attendant le dîner, proposez-lui des crudités.
- Veillez à ne pas préparer un goûter trop copieux et trop tardif sous peine de voir votre enfant manquer d'appétit le soir.

Un Bo Bun s'il vous plaît !

Saveurs, couleurs, mélange des textures, odeurs… c'est simple, tout est délicieux dans le Bo Bun !

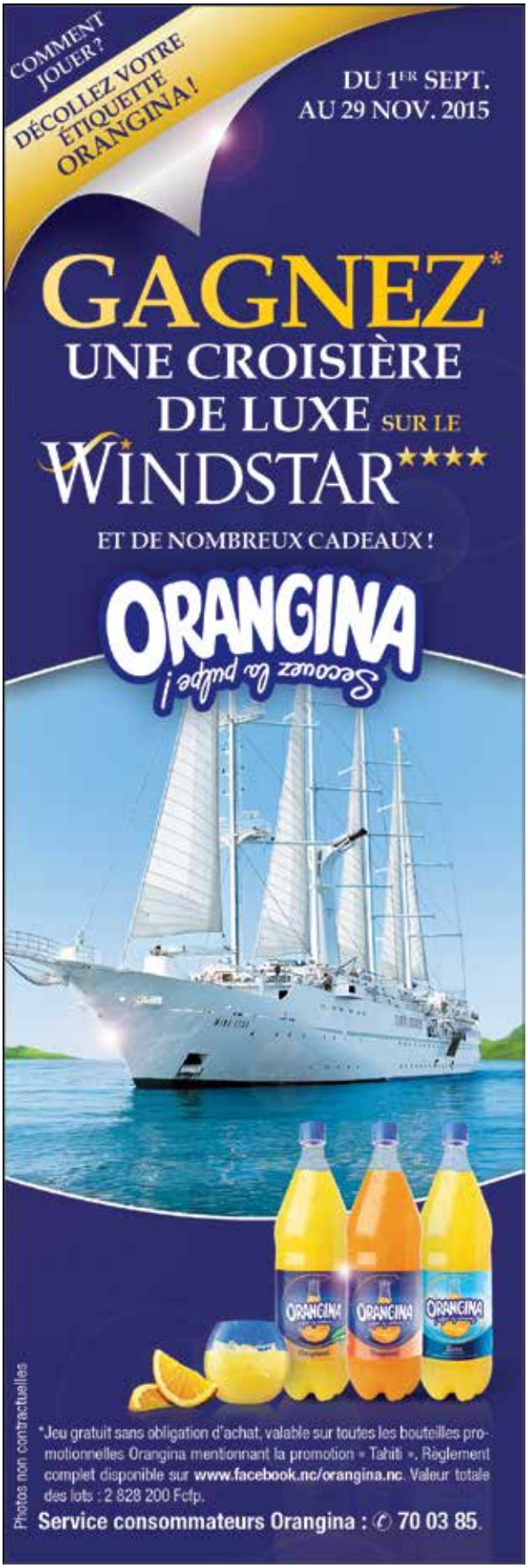
On le déguste sans modération dans l'un des nombreux restaurants de la place. Le Bo Bun, sorte de salade au bœuf et aux vermicelles de riz, régale nos papilles et nous entraîne dans de lointaines contrées aux mille saveurs. « Bun » signifie vermicelles de riz et « Bo » bœuf. Ainsi, le Bo Bun est un mélange de crudités (laitue émincée, pousses de soja, concombres et carottes en lanières, oignon), d'herbes fraîches (coriandre et menthe), de vermicelles de soja et de bœuf émincé et mariné, dont l'ensemble se présente dans un grand bol. Le tout est arrosé d'une sauce de poisson à base de nuoc-mâm et saupoudré de cacahuètes concassées. À déguster midi et soir, ou encore lors d'un brunch, ce plat n'est plus réservé aux restaurants asiatiques puisqu'il s'invite dans nos assiettes et trouve sa place à la carte de nombreuses enseignes qui se régalent de ce plat goûteux.

Bon à savoir

Le Bo Bun recèle une mine de fibres (soja, crudités) et de minéraux (fer). Il offre de multiples avantages : il est dépourvu de gluten, il est sain puisqu'il est cuisiné avec des produits frais, il est peu gras et très rassasiant. De plus, l'équilibre entre les nutriments (protéines, graisses et glucides) est totalement respecté. Que demander de plus ?

Trois raisons de ne pas s'en priver

- On adore sa fraîcheur et sa note délicate parfumée de menthe, de coriandre, de citronnelle et de basilic.
- On en mange à volonté car le Bo Bun est diététiquement correct, contrairement à d'autres plats vietnamiens, certes succulents mais frits ou en sauce. Bref, on se régale de cette salade gourmande à souhait qui est désormais souvent agrémentée de nems découpés en morceaux et servie avec de la sauce nuoc-mâm et des cacahuètes pilées.
- On est rassasiés dans la foulée ! Finis les petits creux en plein milieu d'après-midi. Non seulement ce plat est frais mais il a la particularité d'être complet : on y trouve de la viande et des féculents. Mais pas seulement. Des morceaux de légumes (carotte, concombre, etc.) lui apportent une touche croquante. Prêts à vous mettre aux fourneaux ?


COMMENT JOUER?
DÉCOLLEZ VOTRE ÉTIQUETTE ORANGINA!
DU 1ER SEPT. AU 29 NOV. 2015
GAGNEZ*
UNE CROISIÈRE DE LUXE SUR LE WINDSTAR ★★★★
ET DE NOMBREUX CADEAUX !
ORANGINA
Secouez la pulpe !
ORANGINA
ORANGINA
ORANGINA
*Jeu gratuit sans obligation d'achat, valable sur toutes les bouteilles promotionnelles Orangina mentionnant la promotion « Tahiti ». Règlement complet disponible sur www.facebook.nc/orangina.nc. Valeur totale des lots : 2 828 200 Fcfp.
Photos non contractuelles
Service consommateurs Orangina : ✆ 70 03 85.

Bo Bun

2 personnes | 30 minutes | Facile

Ingrédients

- 1 paquet de 4 à 6 petits nems avec leur sauce à nems
- 2 bavettes de bœuf
- 1 laitue ou 1 sachet de laitue
- 1/2 concombre
- 2 petites carottes
- Vermicelles de riz
- 1/2 bouquet de coriandre
- 1/2 bouquet de menthe
- 1 gousse d'ail
- 1/2 citron
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 à 3 cuillères à soupe de nuoc-mâm
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 pincée de sucre
- 2 cuillères à café de gingembre en poudre
- Cacahuètes pilées

Préparation

Pour la marinade de bœuf au gingembre :

dans un bol, mettez la gousse d'ail hachée, la sauce nuoc-mâm, l'eau, le sucre, une cuillère à soupe de jus de citron, un peu de coriandre hachée et le gingembre.
Détaillez les bavettes en lamelles et ajoutez-les à la marinade. Recouvrez d'un film transparent. Réservez trente minutes au frais. Pelez et râpez les carottes. Mettez-les dans un bol et faites-les mariner au frais durant trente minutes dans deux cuillères à soupe de vinaigre de vin.

Pelez et coupez le ½ concombre en petites lamelles après en avoir ôté le cœur. Réservez.
Pilez des cacahuètes, soit l'équivalent de deux poignées, et réservez. Détaillez quelques feuilles de salade en fines lamelles. Hachez la menthe et la coriandre selon la quantité de votre choix.
Faites chauffer une poêle ou un wok. Faites-y revenir et cuire les morceaux de viande avec l'ail sans la marinade.
Dans le même temps, faites cuire les nems dix minutes au four.
Faites cuire 4 à 5 minutes les vermicelles de riz (selon la quantité de votre choix) dans de l'eau bouillante.

Monter le Bo Bun :

Prenez un grand bol. Déposez d'abord la salade puis le concombre, les carottes râpées, les vermicelles de riz. Parsemez de menthe et de coriandre fraîches. Surmontez de lamelles de viande cuites et encore tièdes et mettez deux nems coupés en deux autour de la salade. Arrosez avec la sauce des nems. Vous pouvez allonger la sauce avec de l'eau, du jus de citron et d'une pincée de sucre. Vous pouvez utiliser la marinade de la viande et verser la sauce à nems également. Enfin, saupoudrez de cacahuètes pilées. C'est prêt !

SUBARU

UNE GAMME

à partir de

2 990 000 F*

* Prix du XV 2.0L BVG - Photo non contractuelle - COUP D'OUEST

SUBARU

Partenaire de LA PÉRIGNON 2015

ALMAMETO AUTOMOBILES TÉL. : 41 40 67

Bourail : Profil pacifique - 46 52 50 / Koumac : YC Locations - 99 08 30
Poindimié : Parkauto - 77 66 29 / Koné : NC Motors - 46 61 61

express
Charleroi

81 rue Charleroi
Tél : **29 10 72**

Ouverture : de 6h30 à 19h30
et le dimanche de 7h30 à 12h30

POWZ

express

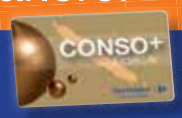
CONSO+

-15%* SUR LES FRUITS ET LEGUMES

du 7 au 27 septembre

* offre valable uniquement sur vos achats à Express Charleroi

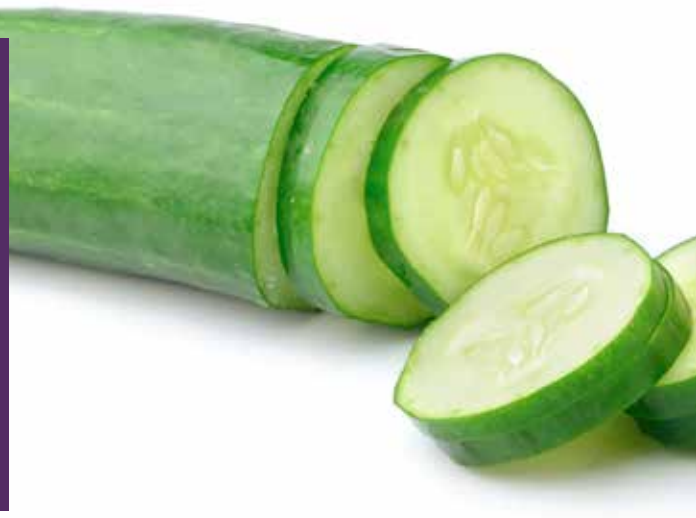
... ET BOOSTEZ VOS POINTS AVEC LA CARTE



SAS PRO FRUITS
Tél. : 28 39 51

Le concombre

Chaque mois, Conso+ vous fait découvrir un aliment de saison pour vous rappeler qu'il est nécessaire pour votre santé de consommer fruits et légumes régulièrement. Ce mois-ci, le concombre.



Les premières traces de cette plante annuelle rampante remonteraient à 10 000 avant notre ère. Il semble que le concombre soit originaire de l'Himalaya. Par la suite, il a gagné l'Inde, le Moyen-Orient puis la Chine avant d'atterrir dans les assiettes des Égyptiens. En France, c'est Charlemagne qui l'a fait connaître en ordonnant sa culture sur ses terres. Toutefois, ce légume allongé, très amer à l'époque, ne connaît le succès qu'au 17e siècle. C'est un jardinier de Versailles, avide de satisfaire le roi Louis XIV, lequel raffolait de potages à base de concombres, qui inventa la culture de ce légume sous serre. C'est d'ailleurs le mode de production le plus courant de nos jours.

Il existe plusieurs variétés de concombre, classées en deux familles :

- l'épineux : reconnaissable à ses épines sur la peau, il s'avère très amer.
- le hollandais : il a été développé aux Pays-Bas au lendemain de la Seconde Guerre mondiale et a conquis les papilles grâce à sa très légère amertume.

En Calédonie, on trouve également des concombres télégraphes qui sont longs et fins et contiennent peu de grains.
Aux Antilles, on cultive un concombre de forme ovoïde et épineux. Il se consomme confit dans du vinaigre à l'image du cornichon.

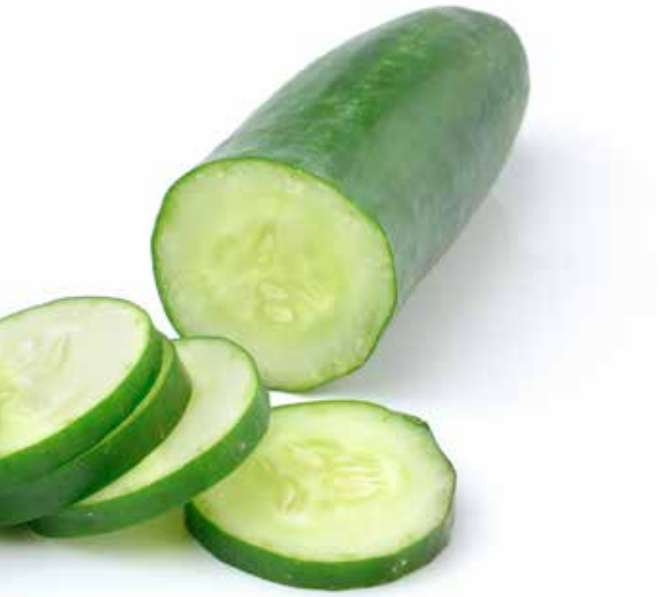
Comment le choisir

Choisissez-le ferme mais pas trop dur, sous réserve qu'il ne soit trop amer. Optez pour les plus petits modèles. En effet, plus il est gros, plus il comporte des graines, ce qui le rend amer et fade.
Pour le conserver, rien de plus simple : placez-le au réfrigérateur afin qu'il reste croquant. Attention toutefois, n'excédez pas cinq jours pour éviter qu'il ne devienne mou. Si vous en utilisez seulement une partie, emballez le reste dans du film transparent. Surtout, veillez à éviter tout changement de température et bannissez la congélation.

Comment le consommer

Petit et frais, il n'est pas indispensable de le faire dégorger. Frais et lisse, il peut être consommé cru, râpé, tranché, en dés et même sous la forme d'une salade en guise d'entrée. Vous pouvez l'arroser d'un filet d'huile d'olive, d'un jus de citron ou accompagné d'un yaourt. Il se marie parfaitement avec des herbes fines, dont la menthe. En revanche, ne le noyez pas dans une vinaigrette sous peine de faire flamber son apport calorique.

Idées : pour une touche grecque, râpez-le dans de la crème épaisse avec de la menthe, de l'ail et de la coriandre. Vous obtiendrez un tzatziki, très tendance.



Le saviez-vous ?

En Grande-Bretagne, il se mêle harmonieusement aux soupes. En Espagne, il se prépare en gaspacho (avec de la tomate, de l'ail, du poivre et de l'huile d'olive).

Sachez que le concombre se permet de nombreuses audaces : osez le concombre cru farci avec des fruits de mer. Un régal pour les papilles ! Même si le concombre se consomme généralement cru, il se révèle délicieux une fois cuit. Vous pouvez l'utiliser à la place d'une courgette pour accompagner les plats de viande et de poisson. Et là, toutes les cuissons sont de mise : sauté au beurre, poêlé, cuit à l'étuvée, en gratin, etc. Idéal également pour les farces en version plus diététique : creusé puis rempli de champignons, de riz, d'olives… Seul impératif : on vous conseille de rehausser sa saveur à grand renfort de condiments (fines herbes, piment, poivre, ail, échalote…).

Astuce :

Vous avez envie d'épater vos convives ou tout simplement de régaler vos enfants ? Ces astuces sont pour vous ! En effet, certains ustensiles de cuisine peuvent métamorphoser le concombre.

Une râpe s'avère idéale pour obtenir des filaments de concombre.

La cuillère parisienne permet de « sculpter » des billes de concombre.

Le couteau économe et/ou l'éminceur de gruyère sont parfaits pour réaliser des rubans et des tagliatelles.

Le couteau à frites est parfait pour réaliser des fagots ou des dés de concombre.

Carrefour KENU-IN

JUSQU'AU 13 SEPTEMBRE 2015

2 PARÉOS ACHETÉS LE 3ème OFFERT

Pour les détenteurs de la carte

690F
Paréos imprimés
100% rayon.

Soit : **1380F** les 3 paréos au lieu de 2070F.
Soit : **460F l'unité.**

86 x 160 cm

Drap de plage 2390F ~~2590F~~ - 200F
100% coton.
Différents motifs.

90 x 160 cm

Drap de plage uni avec strass 2995F ~~3290F~~ - 295F
100% coton.
Différents coloris.

995F
Paréos unis
100% rayon.
Réf : 914919.

995F
Drap de douche
100% coton.
Coloris assortis.

70 x 150 cm

70 x 140 cm

L'HOMME

Du 39/42 au 43/46

690F ~~800F~~ - 110F

Chaussettes tige courtes
Polycoton.

Du 39/42 au 43/46

le LOT de 2

Le lot de 2
990F ~~1100F~~ - 110F

Lot de 2 paires de chaussettes
Multi-sport technique.
Polycoton.

L'unité
690F

Boxer
Coton/polyester.
Différents modèles et coloris.

De la taille S à 2XL

LA BOUTIQUE

OFFRE CONSO+ 990F 160F D'ÉCONOMIE LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ*

Foulards fantaisie
L'unité 1150F
80% viscose et 20% coton.
Différents modèles et coloris.
Réf :
48445/48123/48125/48129.

L'unité
950F

Foulards fantaisie
80% viscose et 20% coton.
Différents modèles et coloris.
Réf : 48092/48100/48111.

L'unité
1150F

Casquettes avec strass
Différents modèles.
Femme.

L'unité
990F

Casquettes NY
Différents modèles.
Homme.

Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Vite, ma carte de fidélité CONSO+ !

Gratuite. Immédiate. Illimitée. Pratique.

Je gagne des points, j'obtiens des réductions, je fais le plein de cadeaux.

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

Renseignement et adhésion au stand CONSO + de votre hypermarché Carrefour.

Marinade Soleil

4 personnes | 15 minutes | Facile

Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet
- 4 c. à soupe huile d'olive
- 4 c. à soupe téquila
- 1/2 citron vert
- 4 gousses d'aïl
- Sel, poivre

Préparation

Dans un saladier, versez l'huile d'olive, la téquila, le jus de citron vert.

Coupez finement l'aïl. Salez, poivrez.

Coupez les blancs coupés finement en escalopes (pour faire des brochettes).

Laissez ensuite mariner deux bonnes heures avant de déguster avec une bonne purée maison.

Dann'ka

LA FAMILLE S'AGRANDIT

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES VARIÉTÉS DE BOULETTES DE VIANDE "DANN'KA" DANS VOS MAGASINS HABITUELS

NOUMEA SUPERMARCHÉS

Marinade sésame

4 personnes | 15 minutes | Facile

Ingrédients

- 500 g de blancs de poulet
- 30 g de graines de sésame
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- 1 botte d'oignons verts
- 1 citron vert
- 4 gousses d'aïl
- Sel, poivre

Préparation

Mélangez dans votre saladier, l'hulie, les graines de sésame avec la botte d'oignons verts coupés en quatre, l'aïl écrasé.

Rajoutez le vinaigre de vin, un peu de sel, le poivre et mélangez le tout.

Disposez les blancs de poulet entiers et laissez au frais au moins 6 heures.

Vous pouvez les faire en brochette au barbecue, ou en cubes sautés dans un wok avec du riz.

« Vos magasins

Carrefour KENU-IN

Champion
Plus facile la vie

express

market

ARIZONA

acceptent »

Chèque Déjeuner Calédonien

Ce chèque est dédié exclusivement à l'achat de préparations alimentaires, de fruits, de légumes et d'eau.

Avec ce chèque votre employeur paie la moitié de votre repas.

Il augmente votre pouvoir d'achat !

Rejoignez-nous

Tel : 26 56 00

www.cheques-services-caledoniens.nc

Joues de porc à l'orange

6 personnes | 30 minutes | Facile

Ingrédients

- 1,5 kg de joues de porc
- 2-3 oranges juteuses non traitées
- 2-3 carottes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Bouquet garni
- Poivre grain
- Sel
- Coriandre (poudre, grain)
- Curry
- 1/2 l de sauce tomate
- 70 g de farine
- 1 bouteille de vin rosé sec

Préparation

La veille : mettre les joues de porc à mariner dans le vin rosé, le jus de 3 oranges.

Ajouter les carottes en rondelles, les oignons coupés, la coriandre, le bouquet garni, quelques grains de poivre et des petits zestes d'orange.

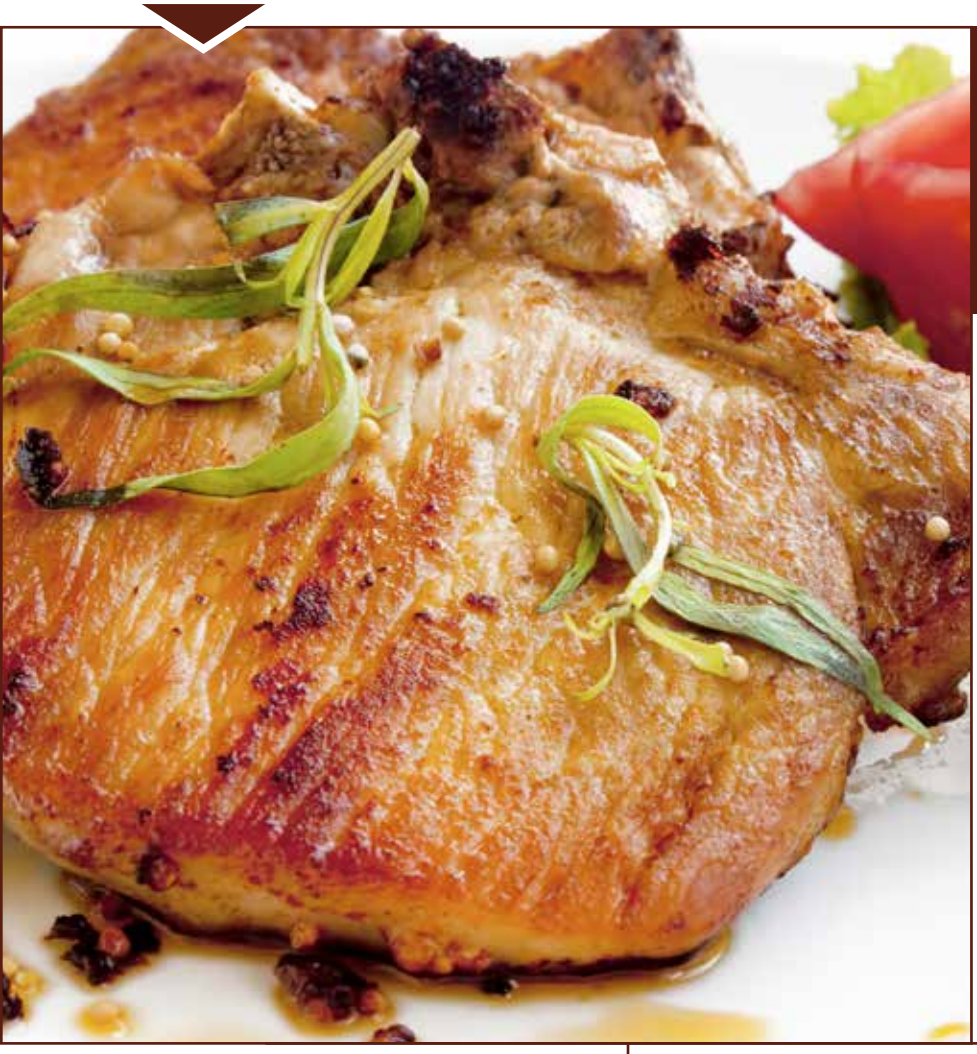
Le jour même : égoutter les joues de porc et la garniture. Faire dorer la viande dans une cocotte, saupoudrer de curry. La réserver puis faire revenir les carottes et les oignons.

Remettre la viande et la gousse d'ail. Saupoudrer de farine. Ajouter la sauce tomate et le rosé filtré de la marinade. Porter à ébullition.

Mettre dans un plat et enfourner à thermostat 5-6 et laisser cuire 1h30/2h00.

Pour la cuisson au four, préférer un plat à Tajine (ou une cocotte en terre cuite avec couvercle). La viande aura un moelleux incomparable.

Côtes de porc marinées au miel moutarde et sésame



4 personnes | 10 minutes | Facile

Ingrédients

- 4 côtes de porc
- 2 c à s de miel
- 3 c à s de moutarde
- 2 c à c de sésame
- 1/2 gousse d'ail dégermée

Préparation

Dans un saladier, mélangez le miel, la moutarde, le sésame et la gousse d'ail dégermée écrasée.

Placez les côtes de porc dans la marinade et réserver au frais minimum 3 heures.

Dans une poêle chaude, cuire les escalopes sans matière grasse (la marinade suffit). C'est prêt !

Carrefour KENU-IN

JUSQU'AU 13 SEPTEMBRE 2015

Ensemble fille brodé ou imprimé

1490F

3/23 MOIS

Coton.
Modèles et coloris assortis.
Réf : 27639/NB-30061/106284/40176/70445/11509.

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ*
1250F
240F D'ÉCONOMIE

L'ENFANT

L'unité
1190F

OFFRE CONSO+
990F
200F D'ÉCONOMIE
LE RENDEZ-VOUS FIDELITÉ*

De 8 à 14 ans

Tee-shirt imprimé manches courtes
100% coton.
Coloris assortis.
Réf : 114636.

Carrefour

De 8 à 14 ans

Tee-shirt imprimé manches courtes L'unité **990F**
100% coton.
Coloris assortis.
Réf : 114536.

De 8 à 14 ans

Tee-shirt imprimé manches courtes L'unité **1290F**
100% coton.
Coloris assortis.
Réf : 11625.

De 6 à 16 ans

Pantalon jeans classique **1490F**
100% coton.
1 coloris.
Réf : 94001.

Existe : Réf : 94002 De 2 à 5 ans

Pantalon jeans **1490F**
Garçon.
100% coton.
1 coloris.

De 4 à 12 ans

Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Vite, ma carte de fidélité CONSO+ !

Gratuite. Immédiate. Illimitée. Pratique.

Je gagne des points,
j'obtiens des réductions,
je fais le plein de cadeaux.

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur **www.consoplus.nc**

Renseignement et adhésion au stand CONSO + de votre hypermarché Carrefour.

Endives au jambon

4 personnes | 30 minutes | Facile

Ingrédients

- 4 endives
- 1/2 jus de citron

Pour la sauce Mornay :
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de noix de muscade (rapée)
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de gruyère râpé

Pour le montage :
- 4 tranches de jambon blanc
- 40 g de gruyère râpé

Préparation

Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.

Préparation des endives

Nettoyez les endives et cuisez-les dans de l'eau salée bouillante avec le jus d'un demi citron pendant 30 minutes. Egouttez les endives et pressez-les pour éliminer le jus de cuisson.

Sauce Mornay

Réalisez un roux blanc avec le beurre et la farine, comme pour une béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine et laissez cuire 2 à 3 minutes sans cesser de tourner. Ajoutez le lait bouillant salé avec la muscade. Ajoutez les jaunes d'oeufs, reportez à ébulition, puis hors du feu, ajoutez le gruyère râpé. Réservez dans un bol, en la couvrant pour que la sauce ne fige pas en suface et qu'elle reste chaude.

Montage

Enroulez les endives dans les tranches de jambon, et disposez-les dans un plat à cuisson. Nappez de sauce Mornay et saupoudrez de gruyère râpé. Gratinez au four pendant 30 minutes.
Lavez les endives au dernier moment, sous un filet d'eau, et sans les laisser tremper, car l'eau va renforcer l'amertume. Si vous avez le temps, cuisez les endives le matin, et laissez-les bien égoutter au froid, pour qu'elles ne liquéfient pas trop la sauce à la cuisson.

INTERNET MOBILE À LA DEMANDE

24H D'INTERNET
AU PRIX DE 2 BROCHETTES

Envoie IMD par SMS au 11 11

Mobilis
Pour + d'infos : contacte le 1000
www.opt.nc

Mobilis

OPT (EPIC DE LA NC) - 2 RUE PAUL MONTCHOVET - 98841 NOUMEA CEDEX - RCS NOUMEA B 132 720

Document non contractuel

Crème Catalane

6 personnes | 15 minutes | Facile

Ingrédients

- 1 l de lait
- 6 jaunes d'oeufs
- 175 g de sucre
- 50 g de Maïzena
- 1 citron non traité
- 1 bâton de cannelle
- Sucre de canne

Préparation

Faites chauffer le lait et versez la moitié du sucre. Ajoutez un bâton de cannelle et le zeste d'un citron. Pendant que le lait chauffe, blanchissez les jaunes d'oeuf avec le sucre. Ajoutez la maïzena. Mélangez.

Quand le lait est quasiment à ébullition, versez un peu de lait sur les jaunes d'oeuf tout en mélangeant. Ajoutez la totalité du lait puis reversez le tout dans la casserole.

Laissez cuire cette crème 1 à 2 minutes à ébullition pour éviter le goût d'amidon. Garnissez les moules et laissez refroidir. Saupoudrez les crèmes refroidies avec du sucre cassonnade puis brûlez la surface avec un chalumeau poour la faire caraméliser.

Versez la moitié du sucre dans le lait mis à chauffer. Ne mélangez pas, il va se former une couche de sirop au fond qui évitera à la casserole d'attacher. Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill quelques instants pour caraméliser la surface.

INTERNET MOBILE
À LA DEMANDE

1H D'INTERNET
AU PRIX D'UNE SUCETTE

Envoie IMD par SMS au 11 10

OPT (EPIC DE LA NC) - 2 RUE PAUL MONTCHOVET - 98841 NOUMEA CEDEX - RCS NOUMEA B 132 720

Document non contractuel

Mobilis
Pour + d'infos : contacte le 1000
www.opt.nc

Mobilis

Macaronis bacon et poireaux

P'tit Chef

6 personnes | 10 minutes | facile

Ingrédients

- 250 gr de macaronis
- 2 poireaux
- 10 tranches de bacon
- 10 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 cl de lait
- 70 gr de gruyère râpé
- chapelure
- sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 210 °C.
Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire 3 minutes les macaronis.

Couper la partie blanche des poireaux en rondelles.
Dans une autre casserole d'eau bouillante, faire cuire 10 minutes les poireaux.

Dans une poële, faire griller les tranches de bacon.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et le lait.
Laisser cuire 5 minutes. Puis ajouter la moitié du gruyère râpé.
Dans un plat à gratin mélanger les pâtes, le bacon, les poireaux, la sauce. Etaler sur toute la surface le reste de gruyère râpé. Soupoudrer de chapelure.

Enfourner 20 minutes.

Tarte au chocolat

Farines de blé Mélissa Qualité Professionnelle

P'tit Chef

6-8 personnes | 45 minutes | Facile

Ingrédients

Pâte
- 300 g de Farine Mélissa ordinaire
- 150 g de beurre en dés
- ½ cuillère à café de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 8 cl d'eau

Ganache au chocolat
- 175 g de lait entier
- 175 g de crème liquide
- 3 jaunes d'oeufs
- 56 g de sucre semoule
- 250 g de chocolat à 75%

Chantilly vanille
- 100 cl de crème liquide
- 20 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille

Préparation

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un plat. Ajouter le beurre puis incorporez-le à la farine en pétrissant du bout des doigts. Incorporer l'eau pour permettre à la pâte de se lier et de faire une boule. Etaler la pâte dans le moule et piquer le fond avec une fourchette. Cuire la pâte entre 20 et 30 minutes. Hacher le chocolat et le verser dans un cul de poule. Dans une casserole, mélanger le lait, la crème liquide, les jaunes d'oeufs et le sucre. Faire chauffer la préparation à feux doux tout en mélangeant continuellement à la spatule. Laisser le mélange s'épaissir petit à petit afin d'obtenir une crème anglaise. Verser la crème anglaise sur le chocolat en copeaux. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Couler la ganache ainsi obtenue dans le fond de tarte refroidi et laisser cristalliser la ganache au réfrigérateur. Entreposer la crème liquide, un cul de poule et les batteurs du fouet au réfrigérateur ou même au congélateur pour qu'ils soient bien froids. Fendre la gousse de vanille en deux et prélever ses graines à l'aide d'une lame de couteau. Dans le cul de poule froid, verser la crème liquide et les graines de vanille. Monter la crème en chantilly en ajoutant progressivement le sucre glace. Remplir de chantilly une poche munie d'une douille lisse n°12 ou toute autre douille à votre convenance. Sur la ganache bien prise, pocher la chantilly en billes uniformes. Décorer de quelques pastilles ou copeaux de chocolat noir.

Madeleines au chocolat

P'tit Chef

4 personnes | 10 minutes | facile

Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- Le zeste d'un citron
- 1 c à c de levure chimique
- Chocolat noir

Préparation

Dans un saladier, faire blanchir les oeufs et le sucre.

Ajouter la farine, la levure chimique et le beurre mou et bien mélanger. Incorporer ensuite les zestes de citron au mélange.
Mettre la préparation au frais au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 210°C.

Pour des mini empreintes à madeleine disposer 1/2 cuillère à café de pâte dans chaque alvéole et enfourner pour 4 minutes à 210°C.

Au bout de ce temps, diminuer le thermostat à 180°C et poursuivre la cuisson 4 minutes ou jusqu'à ce que les madeleines soient légèrement dorées sur les bords.

Démouler, rajouter un carré de chocolat dans chaque moule, appuyer sur chaque madeleine. Repasser au four quelques minutes. Laisser refroidir et démouler à nouveau.

Carrefour KENU-IN j'optimisme

Du mardi 25 août au dimanche 13 septembre 2015

FOIRE AUX VINS

795F
Château Gorry
Bordeaux 2013
75 cl
Prix au litre : 1060F
Origine France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SOMMAIRE

- Les caisses en bois ..... p 35
- Les rosés ..... p 36 à p 39
- Pour l'apéritif ..... p 40
- Les blancs ..... p 41 à p 43
- Les rouges ..... p 44 à p 51
- Les valeurs sûres ..... p 52 à p 53
- Les Grands Vins ..... p 54 à p 55
- Les fontaines ..... p 56
- Les vins étranger ..... p 57
- Les champagnes ..... p 58
- Les whiskys ..... p 59 à p 61

4 repères pour mieux vous guider

Les notes de «La Revue du Vin de France»

Les guides Hachette

Les médailles
Les mentions or, argent, bronze signalent chaque vin distingué dans un concours

Les conseilles de garde
La plupart de nos vins sont prêt à servir
ceux ayant ce symbole peuvent être conservés.

À conserver en cave

Conservation des Grands Crus

Les grands crus sont stockés dans une cave réfrigérée entre 17° et 18°.

Dans la limite des stocks disponibles,
tous les vins et champagnes sont de contenance
75 cl sauf mentions spécifiques.
Tous les vins présentés dans ce catalogue sont
des A.O.C (Appellation d'Origine Contrôlée)
sauf mentions spécifiques.

«Voilà bientôt deux siècles que la famille Jaboulet partage la même passion pour la Vallée du Rhône, chargée d'histoire, riche de terroirs, d'hommes et de vins exceptionnels. Le respect des hommes et de la vigne, le savoir-faire de la vinification, l'art de l'assemblage et de l'élevage sont les garants de la qualité de nos vins.»

2095F
Soit le litre : 2793f
Vallée du Rhône
Vacqueyras "Les Cyprès" 2011

2995F
Soit le litre : 3993f
Vallée du Rhône
Saint-Joseph "Le grand Pompée" 2012

1995F
Soit le litre : 2660f
Vallée du Rhône
Beaumes-de-Venise "Le Paradou" 2011

2895F
Soit le litre : 3860f
Vallée du Rhône
Gigondas "Pierre Aiguille"

1495F
Soit le litre : 1993f
Vallée du Rhône
Viognier "Secret de Famille"

Les caisses en bois...

COUP DE COEUR

Bordeaux
Haut-Médoc
Château
Larose-Trintaudon
2012

1895F
soit le litre : 2526,7F.

LA REVUE DU vin DE FRANCE
16/20

« Le millésime 2012 du Château Larose-Trintaudon allie la rondeur du 2009 à l'élégance du 2011 : le vin est charnu, fruité, frais et long en bouche.»

Pour conserver vos vins pendant plusieurs années, vous pouvez maintenir votre caisse en bois fermée, elle garde les vins à l'abri de la lumière. Utile et esthétique, elle est également une bonne idée cadeau.

1195F
Soit le litre : 1593,3f
Bordeaux
Bordeaux
Lussac Saint-Émilion
Château Villadière
2013

760F
Soit le litre : 1013,3f
Bordeaux
Graves
Château St Loubert
2013

1795F
Soit le litre : 2393,3f
ARGENT Bordeaux 2013
Bordeaux
Haut-Médoc
Château Taillan
2010

1095F
Soit le litre : 1460f
Bordeaux
Saint-Émilion
Magdala
2013

830F
Soit le litre : 1106,7f
Or Mâcon 2013
Bordeaux
Côtes de Bourg
Château Lalibarde
2011

995F
Soit le litre : 1326,7f
Or Gilbert & Gaillard
Bordeaux
Médoc
Château Beauvillage
2012

995F
Soit le litre : 1326,7f
Bordeaux
Graves
Château
La Motte Despujols
2008

1250F
Soit le litre : 1666,7f
BRONZE Bordeaux 2012
Bordeaux
Médoc
Château
Le Genestras
2010

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2014

Les rosés

895F
Soit le litre : 1193,3f

Provence/Corse

I.G.P Méditerranée
Happy Hour
2014

795F
Soit le litre : 1060f

Provence/Corse

Coteaux
d'Aix en Provence
Château
Montaurone
2014

830F
Soit le litre : 1106,7f

Provence/Corse

Côtes de Provence
Domaine
La Vigne Aubière
2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Un rosé soyeux et équilibré aux arômes de fruits rouges, idéal en apéritif, avec des salades et des repas léger. Se marie à merveille avec des volailles.»

1090F
soit le litre : 1453,3F.

Provence/Corse

Coteaux
d' Aix-en-Provence
Château Virant
2014

750F
Soit le litre : 1000f

Provence/Corse

Côtes de Provence
La Cave
d'Augustin Florent
2014

1795F
Soit le litre : 1196,7f

Provence/Corse

I.G.P
Sable de Camargue
Listel
Grain Gris
1,5 litres.

LA REVUE DU vin DE FRANCE
14/20

750F
Soit le litre : 1000f

Provence/Corse

Coteaux
d'Aix en Provence
Moncigale
2014

830F
Soit le litre : 1106,7f

Provence/Corse

Côtes de Provence
Aimé Roquesante
2014

Les rosés

1365F
Soit le litre : 1820f
Provence/Corse
Côtes de Provence
B de La Bernarde
2014

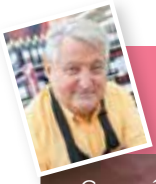
960F
Soit le litre : 1280f
Provence/Corse
Côtes de Provence
Villa Lauza
2014

690F
Soit le litre : 920f
Provence/Corse
Côtes de Provence
Cuvée du Golf
de Saint-Tropez
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13,5/20

1050F
Soit le litre : 1400f
Provence/Corse
Côtes de Provence
Excellence
des Marquets
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13,5/20



Alain Gérard
Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Ce rosé à la robe pâle offre un nez intense, alliant des notes de fruits exotiques, de pamplemousse et d'écorce d'orange Sa bouche élégante et équilibrée, toute en finesse, présente une bonne persistance aromatique.»

995F
soit le litre : 1326,7F.
Provence/Corse
Côtes de Provence
Château Reillane
«Grande Réserve»
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
15/20

890F
Soit le litre : 1186,7f
Provence/Corse
Côtes de Provence
Rosé de Satin
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13/20

1295F
Soit le litre : 1726,7f
Provence/Corse
Côtes de Provence
Berne
Grande Récolte
2014

595F
Soit le litre : 793f
Provence/Corse
I.G.P
Sable de Camargue
Listel
Grenache Cinsault

Les rosés

595F
Soit le litre : 793,3f

Val de Loire

Rosé d'Anjou
Jean-Pierre Froger
2014

695F
Soit le litre : 926,7f

Val de Loire

Cabernet d'Anjou
La Cave
d'Augustin Florent
2014

750F
Soit le litre : 1000f

Val de Loire

Rosé de Loire
Château Mauny
2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Ce Cabernet d'Anjou est un vin rosé tendre, rond et suave, qui offre une belle vivacité en bouche et qui dégage des arômes intenses de framboise et de groseille. Il s'accordera avec un meli-mélo de melon, un canard à l'orange, une tarte aux framboises ou à l'apéritif.»

795F
soit le litre : 1060F.

Val de Loire

Cabernet d'Anjou
Château Brissac
2014

785F
Soit le litre : 1046,7f

Vallée du Rhône

Ventoux
VMV Excellence
2014

La Revue du vin de France 13/20

895F
Soit le litre : 1193,3f

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône
Les Cardinalices
2014

La Revue du vin de France 14/20

690F
Soit le litre : 920f

Languedoc-Roussillon

Faugères
Mas Olivier
2014

565F
Soit le litre : 753,3f

Bordeaux

Bordeaux Clairet
La Cave
d'Augustin Florent
2014

Les rosés

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Vallée du Rhône

Tavel
La Cave d'Augustin Florent
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

860F
Soit le litre : 1146,7f

Provence/Corse

Côtes de Provence
Sainte Victoire
Domaine
Sainte Victoire
Reflets de France
2014

1350F
Soit le litre : 1800f

Provence/Corse

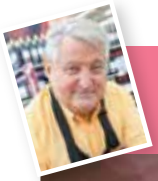
Corse
Domaine de
Terra Vecchia
2014

795F
Soit le litre : 1060f

Provence/Corse

Corse
Terra Corsa
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20



Alain Gérard
Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Un vin rosé fruité gourmand, Cru Classé en Côtes de Provence, qui se marie parfaitement avec toute la cuisine méditerranéenne et se déguste avec plaisir de l'apéritif au dessert.»

1560F
soit le litre : 2080F.

Provence/Corse

Côtes de Provence
Cru Classé
Château de
Saint Martin
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

1250F
Soit le litre : 1666,7f

Provence/Corse

Côtes de Provence
Sainte Victoire
Domaine
Elie Sumeire
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

750F
Soit le litre : 1000f

Vallée du Rhône

Costière-de-Nîmes
Château de
Surville
2014

795F
Soit le litre : 1060f

Beaujolais

Beaujolais
Vignerons
des Pierres Dorées
«Salamandre d'or»
2013

Or
Concours des Grands Vins du Beaujolais 2014

Pour l'apéritif

595F
soit le litre : 793,3F.

Val de Loire

Daguet
de Berticot
Moelleux
Terroir de France
2012

895F
Soit le litre : 1193,3f

Vin

Isk rosé

795F
Soit le litre : 1060f

Vin

Rosé Piscine

695F
Soit le litre : 926,7f

Vin

J.P Chenet
Ice Rosé

795F
Soit le litre : 1060f

Vin

Blanc Piscine

650F
soit le litre : 866,7F.

Languedoc-Roussillon

Vin de Pays d'Oc
Les Ormes
de Cambras
Cabernet Sauvignon
Rosé Sweet
2014

1295F
Soit le litre : 1726,6f

Vin Mousseux

Vin Mousseux
Les Fines Bulles
Pink «Saveur
Pamplemousse»

1595F
Soit le litre : 2126,6f

Vin Mousseux

Vin Mousseux
Mia Fruity &
Sweet Moscato
Freixenet

Les blancs

1275F
Soit le litre : 1700f

Bourgogne

Bourgogne Aligoté
Jean Bouchard
2014

La Revue du Vin de France 13/20

875F
Soit le litre : 1166,7f

Bourgogne

Bourgogne Aligoté
La Cave
d'Augustin Florent
2014

La Revue du Vin de France 13/20

795F
Soit le litre : 1060f

Sud-Ouest

Côtes de Bergerac
Château
Pech La Calevie
2013

Or Toulouse 2014

Or Paris 2014

990F
Soit le litre : 1320f

Alsace

Alsace Pinot Gris
Henri Ehrhart
«Réserve Particulière»
2013

La Revue du Vin de France 14,5/20

Or Mâcon 2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Jolie robe jaune soutenu à reflet verts, nez riche d'agrume bien mûrs et de noisette, bouche fraîche, belle persistance.»

1195F
soit le litre : 1593,3F.

Bourgogne

Bourgogne
Chardonnay
Domaine
de Rochebin
2014

995F
Soit le litre : 1326,7f

Alsace

Alsace Riesling
Wolfberger
2013

685F
Soit le litre : 913,3f

Alsace

Alsace Sylvaner
La Cave
d'Agustin Florent
2013

La Revue du Vin de France 14/20

1390F
Soit le litre : 1853,3f

Alsace

Alsace
Gewurztraminer
Wolfberger
2014

Les blancs

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Bourgogne

Petit Chablis
La Cave
d'Augustin Florent
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13,5/20

1140F
Soit le litre : 1520f

Bourgogne

Mâcon-Villages
Château de la Hys
2014

1390F
Soit le litre : 1853,3f

Bourgogne

Viré-Clessé
Grande Réserve
du Président
2013

BRONZE
Mâcon 2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Pierre de Préhy sur des notes épicées, de vétiver et d'herbes fraîches. La bouche révèle des notes citronnées, d'amande, une minéralité fine et enrobée. Un vin d'un bel équilibre.»

1995F
soit le litre : 2660F.

Bourgogne

Chablis
Domaine Brocard
«Pierre de préhy»
Bio
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
16,5/20

2370F
Soit le litre : 3160f

Bourgogne

Pouilly-Fuissé
Jean Bouchard
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13/20

3150F
Soit le litre : 4200f

Bourgogne

Saint-Aubin
Domaine
Gérard Thomas
«Champ Tirant»
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
16/20

1950F
Soit le litre : 2600f

Bourgogne

Saint-Véran
Domaine
Collovray & Terrier
Reflets de France
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
14/20

1795F
Soit le litre : 2393,3f

Bourgogne

Hautes-Côtes
de Nuits
Domaine
de Chambris
Reflets de France
2014

Les blancs

750F
Soit le litre : 1000f

Val de Loire

Muscadet
Sèvre-et-Maine
Sur Lie
La Cave
d'Augustin Florent
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

BRONZE Paris 2014

965F
Soit le litre : 1286,7f

Val de Loire

Muscadet
Sèvre-et-Maine
Sur Lie
Château
La Malonnière
2013

LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2015

1595F
Soit le litre : 2126,7f

Val de Loire

Sancerre
La Cave
d'Augustin Florent

1695F
Soit le litre : 2260f

Val de Loire

Pouilly-Fumé
Domaine
Raimbault Pineau
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

1560F
Soit le litre : 2080f

Val de Loire

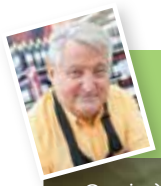
Menetou-Salon
Jean Gadoin
Collection
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 15/20

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Val de Loire

Haut-Poitou
Domaine
La Tour Beaumont
«Sauvignon»
2014



Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets verts à un nez intense de buis et de genêts avec des notes d'agrumes. La bouche est élégante et acidulée, s'épanouissant sur des arômes floraux et d'agrumes.
À consommer à 10°C sur des poissons et des crustacés ou à l'apéritif.»

675F
soit le litre : 900F.

Val de Loire

I.G.P de l'Atlantique
Daguet de Berticot
Sauvignon
2014

995F
Soit le litre : 1326,7f

Languedoc-Roussillon

Languedoc
Picpoul de Pinet
Picoulet
2014

Les rouges

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Lamothe-St-Germain
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

Argent — Challenge International du vin 2013

635F
Soit le litre : 846,7f

Bordeaux

Bordeaux
Château Cazeau
2013

Argent — Challenge International du vin 2014

950F
Soit le litre : 1266,7f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Jean de Bel Air
2012

Or — Gilbert & Gaillard 2013

Or — Bruxelles 2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

Or — Paris 2013

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Ce vin montre des arômes de fruits rouges. Puissant et charpenté en bouche, avec des tanins souples et plaisants, il accompagnera parfaitement les charcuteries ainsi que toutes les viandes rouges.»

830F
soit le litre : 1106,7F.

Bordeaux

Bordeaux
Château
Roc de Levraut
2013

Or — Paris 2014

Argent — Bordeaux 2014

685F
Soit le litre : 913,3f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Champs de Lucas
2011

Argent — Bruxelles 2013

595F
Soit le litre :793,3f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Armurey
2014

785F
Soit le litre : 1046,7f

Bordeaux

Bordeaux Supérieur
Château
Haut Nadeau
2012

Or — Lyon 2013

750F
Soit le litre : 1000f

Bordeaux

Bordeaux
Château Miquelon
2010

Or — Challenge International du vin 2013

Les rouges

950F
Soit le litre : 1266,7f

Bordeaux

Haut-Médoc
La Cave
d'Augustin Florent
2013

1390F
Soit le litre : 1853,3f

Bordeaux

Saint-Émilion
Château Labrie
2012

BRONZE
Bordeaux 2014

2250F
Soit le litre : 3000,0f

Bordeaux

Saint-Julien
Prince de
Saint Merac
2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
14/20

1800F
Soit le litre : 2400,0f

Bordeaux

Saint-Estèphe
Château
Lille Coutelin
2013

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« D'une belle robe rouge grenat
Château La Vaisinerie présente un nez légèrement boisé, fruité.
En bouche, les tanins sont fondus avec une belle rondeur et une grande finesse.»

1560F
soit le litre : 2080,0F.

Bordeaux

Puisseguin
Saint-Émilion
Château
La Vaisinerie
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
14/20

Or
Vignerons Indépendants 2014

1950F
Soit le litre : 2600,0f

Bordeaux

Margaux
Château
Les Eyquem
«Hautes Graves»
2012

1260F
Soit le litre : 1680,0f

Bordeaux

Listrac-Médoc
Château
Moulin du Bourg
Bois de L'Aubat
2012

ARGENT
Bordeaux 2014

960F
Soit le litre : 1280f

Bordeaux

Canon Fronsac
Château
Vray Canon Boyer
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
14,5/20

Or
Gilbert & Gaillard 2015

Les rouges

975F
Soit le litre : 1300,0f

Bordeaux

Médoc
Château
Moulin de Riba
Bio
2011

Or
Gilbert & Gaillard
2013

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux

Blaye
Côtes de Bordeaux
Château
Haut Lalande
2012

La Revue du vin de France
14/20

895F
Soit le litre :1193,3f

Bordeaux

Castillon
Côtes de Bordeaux
Château
Tour d'Horable
2012

La Revue du vin de France
16/20

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Le millésime 2012 du Château Larose-Trintaudon allie la rondeur du 2009 à l'élégance du 2011 : Le vin est charnu, fruité, frais et long en bouche.»

1895F
soit le litre : 2526,7F.

Bordeaux

Haut-médoc
Cru Bourgeois
Château
Larose-Trintaudon
2012

La Revue du vin de France
16/20

980F
Soit le litre : 1306,7f

Bordeaux

Médoc
Château
Moulin de Noaillac
2011

1050F
Soit le litre : 1400,0f

Bordeaux

Blaye
Côtes de Bordeaux
Château
La Roche Bazin
2012

La Revue du vin de France
13,5/20

Le Guide Hachette des Vins 2015

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Bordeaux

Castillon
Côtes de Bordeaux
Château Castegens
2010

La Revue du vin de France
14/20

Or
Gilbert & Gaillard
2014

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux

Blaye
Côtes de Bordeaux
Château
Le Grand Moulin
«Collection
Grande Réserve»
2012

Or
Finalise Beaune
2013

La Revue du vin de France
15/20

Or
Gilbert & Gaillard
2013

Les rouges

1290F
Soit le litre : 1720,0f

Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune
Cellier du Château de La Chaume
2014

2350F
Soit le litre : 3133,3f

Bourgogne

Givry Village
Marc Rougeot-Dupin
2012

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

2150F
Soit le litre : 2866,7f

Bourgogne

Rully
Domaine Pagnotta
«Clos de Bellecroix»
2013

3295F
Soit le litre : 4393,3f

Bourgogne

Pommard-en-Boeuf
Domaine
Eric Boigelot
2011

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Robe pourpre aux reflets violines, nez très ouvert sur un bouquet de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille) avec des notes épicées.
En bouche , vin élégant, souple et rond.»

1460F
soit le litre :1946,7F.

Bourgogne

Bourgogne
Pinot Noir
Vieilles Vignes
Domaine de Rochebin
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 14/20

1850F
Soit le litre : 2466,7f

Bourgogne

Bourgogne
Hautes-Côtes de Beaune
Jean Bouchard Tasteviné
2012

1285F
Soit le litre : 1713,3f

Bourgogne

Bourgogne
Cote Chalonnaise
Domaine Michel Goudard et Fils
«Mont Avril»
2013

790F
Soit le litre : 1053,3f

Beaujolais

Beaujolais-Villages
Vieilles Vignes
Domaine de Paule
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13,5/20

Les rouges

895F
Soit le litre : 1193,3f

Sud-Ouest

Buzet
Comte de Plasy
2013

La Revue du vin de France 14/20
Argent Paris 2014

985F
Soit le litre :1313,3f

Sud-Ouest

Saint Mont
Batz d'Autan
2011

La Revue du vin de France 13,5/20

575F
Soit le litre :766,7f

Sud-Ouest

Cahors
Logis
des Gabardiers
2013

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Élaborée selon la méthode traditionnelle, cette cuvée 2013 offre un nez gourmand. La bouche ronde et ample dévoile un bel équilibre entre structure et rondeur. Vin de terroir par excellence, il peut se déguster dès aujourd'hui ou attendre 3 ou 4 ans en cave.»

1290F
soit le litre : 1720F.

Beaujolais

Morgon
Domaine
Le Colombier
«Cuvée du
Colombier»
2013

La Revue du vin de France 14,5/20
Or Mâcon 2014

1195F
Soit le litre : 1593,3f

Beaujolais

Moulin à Vent
Les Grands Michauds
2013

Or Gilbert & Gaillard 2014

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Beaujolais

Fleurie
Domaine des Loges
«Cave du Château
des Loges»
2012

La Revue du vin de France 13/20
Or Mâcon 2013

1350F
Soit le litre : 1800,0f

Beaujolais

Brouilly
Château Moulin Favre
«Cuvée
Vieilles Vignes»
2013

Le Guide Hachette des vins 2015
Or Mâcon 2014
Bronze Vignerons Indépendants 2014

1295F
Soit le litre :1726,7f

Juliénas
Domaine
Manoir du Carra
2012

La Revue du vin de France 13/20
Bronze Mâcon 2013

Les rouges

1530F
Soit le litre : 2040f

Vallée du Rhône

Vacqueyras
Domaine
Font Bonne
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
15,5/20

530F
Soit le litre : 706,7f

Vallée du Rhône

Côte du Rhône
La Cave
d'Augustin Florent
«Les Pierrasques»
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
14/20

650F
Soit le litre : 866,7f

Vallée du Rhône

Côte du Rhône
Domaine
de sorbeyret
«Vieilles Vignes»
2013

Or
Paris 2014

1060F
Soit le litre : 1413,3f

Vallée du Rhône

Lirac
Louis Bernard
2009

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
13/20

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Le duo Dauvergne-Ranvier vous propose un vin typique du sud de la Vallée du Rhône : tout en fruit et en rondeur.
A savourer sur des plats simples (un poulet rôti, une grillade ou une pizza).»

895F
soit le litre : 1193,3F.

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône
Dauvergne Ranvier
Vin Gourmand
2014

LA REVUE DU VIN DE FRANCE
16/20

1275F
Soit le litre : 1700,0f

Vallée du Rhône

Beaumes de Venise
Château
des Applanats
2013
Cillabo. Lorum harchitium fugia quis explaciae cupt

ARGENT
Vinalies 2014

1450F
Soit le litre : 1933,3f

Vallée du Rhône

Saint-Joseph
L'Esprit Caves
Saint Ronain
2013

2895F
Soit le litre : 3860,0f

Vallée du Rhône

Chateau neuf-du-Pape
Domaine
La Crau des Papes
2012

Les rouges

930F
Soit le litre : 1240,0f

Languedoc-Roussillon
I.G.P. Pays d'Oc
Terroirs du Vent
par Jean-Luc Colombo
«La Violette» Syrah
2013

La Revue du vin de France 14,5/20

890F
Soit le litre :1186,7f

Languedoc-Roussillon
Saint-Chinian
Col de La Serre
2013

La Revue du vin de France 13,5/20 — Or Mâcon 2014

850F
Soit le litre : 1133,3f

Languedoc-Roussillon
Coteaux
du Languedoc
Chemin
des Olivettes
2013

La Revue du vin de France 13/20 — Or Vinalies nationales 2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« Située sur un terroir exceptionnel du Minervois tout en respectant les principes de l'agriculture raisonnée, cette parcelle, acquise par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer un vin équilibré et suave. Les tanins, présents mais fondus s'estompent au bénéfice de délicats arômes de petits fruits rouges et noirs et de subtiles notes boisées.»

1095F
soit le litre : 1460,0F.

Languedoc-Roussillon
Minervois
Château
Laville Bertrou
«La Réserve»
Reflets de France
2012

La Revue du vin de France 15/20 — Or Mâcon 2014

790F
Soit le litre : 1053,3f

Languedoc-Roussillon
Faugères
Mas Olivier
2013

La Revue du vin de France 13/20

585F
Soit le litre : 780,0f

Languedoc-Roussillon
Corbières
Château de Ribaute
2012

Bronze Mâcon 2013

950F
Soit le litre : 1266,7f

Languedoc-Roussillon
Corbières
Château
Saint-Estève
2011

Le Guide Hachette des vins 2014 ★★★ — Argent Bruxelles 2014

1290F
Soit le litre : 1720,0f

Languedoc-Roussillon
Minervois
Domaine de
Cazelles Verdier
Bio
2012

Argent Mâcon 2014

Les rouges

595F
Soit le litre : 793,3f

Languedoc-Roussillon

Fitou
Réserve des Tamaris
2013

ARGENT
Lyon
2014

690F
Soit le litre : 920,0f

Languedoc-Roussillon

Corbières
Les Ollieux Romanis
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

Or
Concours des Corbières
2014

1750F
Soit le litre : 2333,3f

Languedoc-Roussillon

Languedoc
Terrasses
du Larzac
Le Clos
du Lucquier
2011

795F
Soit le litre : 1060,0f

Val de Loire

Chinon
Domaine Brunet
2013

Or
Angers
2014

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

« D'un joli grenat brillant, ce Saumur Champigny du Domaine de la Perruche, fruité, friand et plein de charme, dévoile un bouquet de fruits rouges et noirs.»

1250F
soit le litre : 1666,7F.

Val de Loire

Saumur Champigny
Domaine
de la Perruche
«Les Hauts
de La Perruche»
2013

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 13/20

ARGENT
Concours international des Cabernets
2014

995F
Soit le litre : 1326,7f

Val de Loire

Bourgueil
Domaine
Pitault Landry
«Cuvée
Les Gravières»
2014

895F
Soit le litre : 1193,3f

Val de Loire

Saint-Nicolas-
de-Bourgueil
Domaine Hersard
2014

1895F
Soit le litre : 2526,7f

Val de Loire

Sancerre
Varinelles
2013

Les valeurs sûres

995F
Soit le litre : 1326,7f

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux
Château
La Croix Picard

Or
Gilbert & Gaillard

1095F
Soit le litre : 1460f

Bordeaux

Bordeaux
Château Dudon
2010

Argent
Bordeaux 2011

Bronze
Mâcon 2011

995F
Soit le litre : 1326,7f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Chatagneau
2012

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

Vin qui sait retenir l'attention par sa teinte sombre comme par son bouquet, qui joue sur les notes de cerise et de pruneau. Souple et puissant à l'attaque, le palais s'appuie sur des tanins fermes, joliment enveloppés par un boisé mettant le fruit en valeur.
100% Cabernet Sauvignon. Accompagne des pigeons, du cerf, un magret de canard.

1795F
soit le litre : 2393,3F.

Bordeaux

Listrac-Médoc
La Tonnelle
du Château
Fonreaud
2006

795F
Soit le litre : 1060f

Bordeaux

Calvet
Réserve
des Princes
2013

895F
Soit le litre : 1193,3f

Bordeaux

Bordeaux
Château Finet
2012
Élevé en fût de chêne

Or
Bordeaux 2013

995F
Soit le litre : 1326,7f

Bordeaux

Bordeaux
Château
La Coudraie
2010

Or
Gilbert & Gaillard 2013

695F
Soit le litre : 926,7f

Bordeaux

Bordeaux
Château
du Pavillon
2012

Les valeurs sûres

1095F
Soit le litre : 1460f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Grand Champ

Or
Bordeaux 2013

995F
Soit le litre : 1326,7f

Bordeaux

Médoc
Château
Le Tertre de Caussan
2011

Alain Gérard

Œnologue présent durant toute la durée de la Foire aux Vins. Pour vous conseiller.

Jolie robe de couleur rubis, le nez est marqué par des arômes de fruits rouges murs et acidulés : mûre, cassis.
La bouche est souple, ronde et légèrement acidulée, avec d'agréable saveurs poivrées qui persistent en final.
Accompagne une côte de bœuf, de la charcuterie Espagnol, bourguignon.
- 70% Merlot (pour la rondeur et le corps).
- 20% Cabernet Sauvignon (richesse et tanin.
- 10% Cabernet Franc (souplesse et finesse).

995F
soit le litre : 1326,7F.

Bordeaux
Bordeaux
Château
de Bonhoste
2011

1150F
Soit le litre : 1533,3f

Bordeaux

Bordeaux
Château
de Cappes
«Cuvée Cedric»
2013

Or
Paris 2014

850F
Soit le litre : 1133,3f

Bordeaux

Bordeaux
Yvecourt
2012

Or
Bordeaux 2013

1095F
Soit le litre : 1460f

Bordeaux

Bordeaux
Château
Boutet Mercier
2013

Or
Paris 2014

995F
Soit le litre : 1326,7f

Beaujolais

Mommessin
2013

1125F
Soit le litre : 1500f

Provence

Côte de Provence
Domaine de
Buganay

Les Grands Vins

3350F
soit le litre : 4466,7F.

Bourgogne blanc

Pouilly-Fuissé
Christophe
Cordier
2013

2560F
soit le litre : 3413,3F.

Bordeaux rouge

Médoc
Château Rollan
de By
2008

Or
Paris
2010

Côtes de Provence rosé

M de Minuty, *2014, Côtes de Provence rosé* ..... 1895F — *Soit le litre : 2526,7F*

Alsace blanc

Klipfel et lorentz, *2012, Alsace Gewurztraminer Vendages Tardives* ..... 2995F — *Soit le litre : 3993,3F*

Bordeaux blanc

Château Carbonieux, *2011, Pessac-Léognan* ..... 4995F — *Soit le litre : 6660F*

Bourgogne rouge

Domaine Roger Belland, *2013, Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot* ..... 4995F — *Soit le litre : 6660F*

Vallée du Rhône rouge

Gigondas Les Reinages Delas, *2010, Gigondast* ..... 2195F — *Soit le litre : 2926,7F*

Bordeaux rouge

Château Les Grands Chênes, *2012, Médoc* ..... 2350F — *Soit le litre : 3133,3F*
Château Coufran, *2005, Médoc Cru Bourgeois* ..... 2695F — *Soit le litre : 3593,3F*
Château Cantemerle, *2011, Haut-Médoc* ..... 4650F — *Soit le litre : 6200F*
L de La Louvière, *2012, Pessac-Léognan* ..... 2195F — *Soit le litre : 2926,7F*
Château Larrivet Haut Brion, *2012, Pessac-Léognan* ..... 4250F — *Soit le litre : 5666,7F*
Château Carbonnieux, *2012, Pessac-Léognan* ..... 4995F — *Soit le litre : 6660F*
Château La Louvière, *2007, Pessac-Léognan* ..... 3100F — *Soit le litre :4133,3F*
Clos Marsalette, *2011, Pessac-Léognan* ..... 3090F — *Soit le litre : 4120F*
Château Marsac Seguineau, *2012, Margaux* ..... 2450F — *Soit le litre : 3266,7F*
Château d'Arsac, *2012, Margaux* ..... 2560F — *Soit le litre : 3413,3F*
Châteaux Tour de Mons, *2012, Margaux* ..... 2560F — *Soit le litre : 3413,3F*
Château Lacoste Borie, *2011, Pauillac* ..... 3230F — *Soit le litre : 4306,7F*
Château Lalande Borie, *2011, Saint-Julien* ..... 3345F — *Soit le litre : 4460F*
Château Ormes de Pez, *2012, Saint-Estèphe* ..... 3995F — *Soit le litre : 5326,7F*
Château Meyney, *2011, Saint-Estèphe* ..... 4560F — *Soit le litre : 6080F*
Château Croix Figeac, *2011, Saint-Émilion Grand Cru* ..... 2590F — *Soit le litre : 3453,3F*
Clos La Gaffeliere, *2011, Saint-Émilion Grand Cru* ..... 3320F — *Soit le litre : 4426,7F*
Château Bel Air, *2010, Pomerol* ..... 3520F — *Soit le litre : 4693,30F*

4895F
soit le litre : 6527F.
Bordeaux
Pessac-Léognan
Grand Cru Classé de Graves
Château Carbonnieux
2008
36 bouteilles
3995F
soit le litre : 5327F.
Bordeaux
Saint-Émilion
Grand Cru Classé
Château Grand-Pontet
2011
18 bouteilles
3195F
soit le litre : 4260F.
Bordeaux
Saint-Julien
Connétable Talbot
2012
120 bouteilles
Carrefour
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
2008
CHÂTEAU CARBONNIEUX
PESSAC-LÉOGNAN
MISE EN BOUTEILLES AU CH
GRAND CRU CLASSÉ
2011
CHATEAU
GRAND-PONTET
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
CONNÉTABLE
TALBOT
SAINT-JULIEN
2012

Les Fontaines à vin

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône
La Cave
d'Augustin Florant
«Les Pierrasque»

2895F
soit le litre : 579F.

Provence/Corse

Coteaux
d'Aix en Provence
La Cave
d'Augustin Florent

2290F
soit le litre : 763,3F.

2995F
Soit le litre : 599f

Bordeaux

Bordeaux
La Cave
d'Augustin Florent

3250F
Soit le litre : 1083,3f

Bordeaux

Montagne Saint-Emilion
La Cave
d'Augustin Florent

1890F
Soit le litre : 630f

Val de Loire

Bourgueil
La Cave
d'Augustin Florent

1695F
Soit le litre : 565f

Bordeaux

Bordeaux rosé
La Cave
d'Augustin Florent

4250F
Soit le litre : 1416,7f

Bourgogne

Bourgogne Aligoté
La Cave
d'Augustin Florent

1995F
Soit le litre : 665f

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône rouge
Les Combes
Saint-Sauveur

2095F
Soit le litre : 419f

Vieux Pape rouge

2095F
Soit le litre : 698,3f

Languedoc-Roussillon

I.G.P Pays d'Oc rouge
Roche-Mazet
Cabernet Sauvignon

Les vins étrangers

795F
Soit le litre : 1060f
Italie
Chianti
Piccini
2013

795F
Soit le litre : 1060f
États-Unis
Californie
Western Cellars
Cabernet
Sauvignon
2013

995F
Soit le litre : 1326,7f
Espagne
Rioja
Torres Campos
Ibéricos
Sauvignon
2012

895F
Soit le litre : 1193,3f
Italie
Lambrusco
Lunato

Les vins de Nouvelle-Zélande

1150F
soit le litre : 1533F.
Nouvelle-Zélande
Crab Farm
Hawkes Bay
Sauvignon
2013
120 bouteilles

1190F
Soit le litre : 1587f
Nouvelle-Zélande
Wairu River
Marlborough
Sauvignon
2014
120 bouteilles

1195F
Soit le litre : 1593f
Nouvelle-Zélande
Mount Riley
Marlborough
Pinot Gris
2014
120 bouteilles

1150F
Soit le litre : 1533f
Nouvelle-Zélande
Allan Scott
Marlborough
Chardonnay
2014
90 bouteilles

Les champagnes et mousseux

3095F
Soit le litre : 4126,6f

Champagne
Charles de Courance
CARREFOUR
Brut rosé
75 cl

3695F
Soit le litre : 4926,7f

Champagne
Piper-Heidsieck
Brut
75 cl

4995F
Soit le litre : 6660f

Champagne
Veuve Cliquot
Brut
75 cl

1495F
Soit le litre : 1993,3f

Mousseux
Carrefour
Clairette de Die
Tradition
Méthode Ancestrale
75 cl

3295F
soit le litre : 4393,3F.

Champagne
Charles
de Courance
Brut
Cuvée Spéciale
75 cl

1295F
Soit le litre : 1726,7f

Mousseux
Les Fines Bulles
Ruby
Saveur framboise
75 cl

Mousseux
Coffret Freixenet
Cordon Negro
+ 2 flûtes
Brut
75 cl.

3575F
Soit le litre : 2383,3f

9995F
Soit le litre : 6663f

Champagne
Magnum
Nicolas
Feuillatte
+ 12 flûtes
La bouteille de 150 cl.
Brut.
Origine CEE

Sélection 2015
à offrir et à déguster

A la découverte du monde des Whiskies

SÉLECTION 2015 SÉLECTION 2015

Carrefour

12500F
soit le litre : 17857F.
Écosse
Whisky Single Malt
Clynelish
14 ans d'âge
70 cl.
46% vol.

7785F
Soit le litre : 1112f
Whisky Malt
Lagavulin
16 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

12000F
Soit le litre : 12000f
Whisky Malt
Talisker
Dark Storm
10 ans d'âge
100 cl.
45,8% vol.

7500F
Soit le litre : 10714f
Whisky Malt
Gragganmore
12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

4285F
Soit le litre : 612f
Whisky Malt
Johnnie Walker
Cardhu
12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

7095F
soit le litre : 7095F.

Irlande
Whisky Single Malt
Bushmills
10 ans d'âge
100 cl.
40% vol.

9095F
Soit le litre : 12993f
Whisky Blended Malt
Écosse
Johnnie Walker
Green Label
15 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

7570F
Soit le litre : 10093f
Whisky
Johnnie
Walker
Swing
75 cl.

Sélection
2015
à offrir et à déguster

A la découverte du monde des Whiskies

6995F
soit le litre : 9992,9F.

Japon
blended malt whisky
Nikka Taketsuru
Non âge
70cl.
43% vol.

Mariage des deux single mats Nikka,
le Taketsuru allie le caractère affirmé de Yoichi à l'élégance et la précision de Miyagikyo.
A la fois masculin et féminin, traditionnel et novateur, ce pur malt hors normes rend un digne hommage à Masataka Taketsuru, père du Whisky japonais et fondateur de Nikka.

5850F
Soit le litre : 8357f

Japon
blended whisky
Nikka
Black Nikka
8 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

8200F
Soit le litre : 11714f

Japon
Honshu-Miyagi
Grain Whisky
Nikka
Coffey Malt
70 cl.
45% vol.

8200F
Soit le litre : 11714f

Japon
Honshu-Miyagi
Grain Whisky
Nikka
Coffey Grain
70 cl.
45% vol.

COUP COEUR

4995F
Soit le litre : 9990f

Japon
Blended Whisky
Nikka
From
the Barrel
50 cl.
51,4% vol.

14995F
Soit le litre : 21421f

Japon
Honshu
blended whisky
Hibiki
12 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

9995F
soit le litre : 14278,6F.

Le single malt le plus fin et le moins tourbé du groupe Nikka provient de la distillerie Miyagikyo- située au nord de l'île d'Honshu. Son whisky, qui s'est aussi appelé Sendai pour l'exportation, joue dans la cour des single malt du Speyside, tel ce dix ans d'âge d'une fermeté de bon aloi.

Japon
Honshu-Miyagi
whisky single malt
Miyagikyo
10 ans d'âge
70cl.
45% vol.

COUP COEUR

11500F
Soit le litre : 16429f

Japon
Honshu-Osaka
Whisky Single Malt
Yamasaki
Distiller's Réserve
70 cl.
43% vol.

3700F
Soit le litre : 5286f

Ecosse
Blended Scotch Deluxe
Dewar's 12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f

Ecosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Lasanta 12 ans d'âge
70 cl.
43% vol.

3995F
Soit le litre : 5707f

Ecosse
Speyside
Whisky Single Malt
Glen Deveron 10 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

6995F
Soit le litre : 9992,9f

Ecosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Quinta Ruban 12 ans d'âge
70 cl.
46% vol.

Ecosse
Highlands
Whisky Single Malt
Aberfeldy
12 ans d'âge
70 cl.
40% vol.

4700F
Soit le litre : 6714f

8995F
Soit le litre : 12850f

Écosse
Highlands du Nord
Whisky Single Malt
Glenmorangie Extremely Rare 18 ans d'âge.
70 cl.
46% vol.

Sélection 2015 à offrir et à déguster

Carrefour

4995F
soit le litre : 7135,7F.

Écosse
Highlands
du Nord
Whisky
Single Malt
Glenmorangie
The Original
10 ans d'âge
70 cl. 46% vol.

\+

mini
Quinta
Ruban
5 cl.
46% vol.

Ce single malt des Highlands du Nord est l'un des whiskies les plus populaires en Écosse. Depuis 1843, un malt étonnant d'élégance et de finesse...

6995F
soit le litre : 9992,9F.

Écosse
Highlands
du Nord
Whisky
Single Malt
Glenmorangie
Nectar d'Or
12 ans d'âge.
70 cl.
46% vol.

Bill Lumsden, ancien maitre de chais d'un cru classé de Margaux est maintenant en charge du vieillissement chez Glenmorangie. Il s'est rendu dans un prestigieux Château du vignoble de Sauternes pour nous concocter cette version qui porte brillamment son nom : Nectar d'or. En effet ce 12 ans a un «finish» en fût de Sauternes.

Reflets de France

1075F

Manchons de canard confits du Sud-Ouest REFLETS DE FRANCE
La boîte de 1240 gr.
Soit le kilo : 867F.
Origine CEE

Reflets de France
RILLETTES DE MAQUEREAU PRÉPARÉES EN Bretagne
Reflets de France
RILLETTES DE MAQUEREAU PRÉPARÉES EN Bretagne

Rillettes de maquereau ou de sardine REFLETS DE FRANCE
Le pot de 125 gr.
Soit le kilo : 2840F.
Origine CEE

355F

495F

Thon blanc REFLETS DE FRANCE
Élaboré en Bretagne.
La boîte de 160 gr.
Soit le kilo : 3094F.
Origine CEE

1095F

Poulet basquaise au piment d'espelette REFLETS DE FRANCE
Le pot de 760 gr.
Soit le kilo : 1441F.
Origine CEE

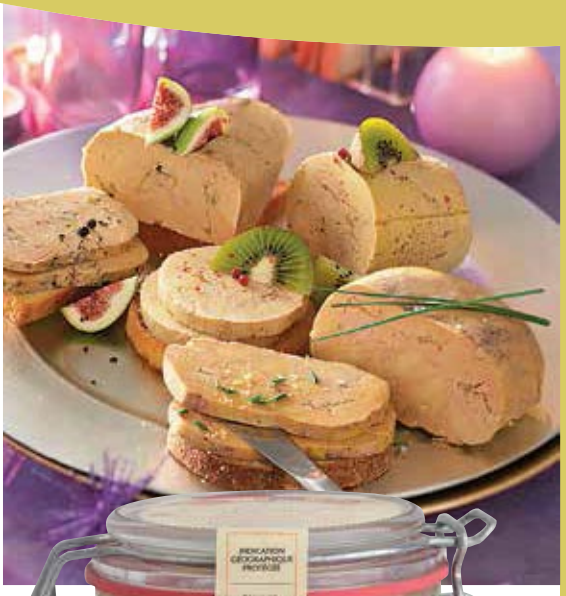
Reflets de France

Carrefour

1795F

Confit de canard du Sud-Ouest REFLETS DE FRANCE

La boîte de 1,240 kg.
Soit le kilo : 1448F.
Origine CEE



1295F

Pied et paquets à la Provençale REFLETS DE FRANCE

Le pot de 600 gr.
Soit le kilo : 2158F.
Origine CEE

595F

Pâté de sanglier supérieur cuisiné en corse REFLETS DE FRANCE

Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 3306F.
Origine CEE

1695F

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest REFLETS DE FRANCE

Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 9417F.
Origine CEE

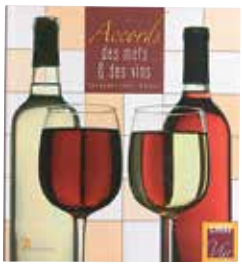
AUTOUR DU VIN

4365F
Dictionnaire amoureux du VIN
Version illustrée.

4365F
Le guide Hachette des vins 2015
Le guide d'achat de référence.

2315F
Coffret Night Party
Tout pour ambiancer votre soirée avec les 6 verres lumineux.

2965F
Ma cave + 1 CD-ROM
Livre de gestion de cave sur PC.



2945F
Accords des mets & des vins

2610F
Guide pratique du Vin

2700F
Cuisine faim* bonne en Nouvelle-Calédonie

OFFRE CONSO+
2600F*
LE RENDEZ-VOUS FIDÉLITÉ

2800F
La Calédonie en 60 recettes

PRE-PRESSE : TAO. Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles. *Offre applicable immédiatement en caisse sur présentation de la carte CONSO+ suivant la liste des offres produits disponibles en magasin.

Plus d'économies
avec la carte de fidélité Conso+
100% GRATUITE
RENSEIGNEMENTS AU STAND CONSO+ DE CARREFOUR Tél. 410 414
Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur www.consoplus.nc

Rejoignez-nous sur Facebook : /CarrefourKenuIn

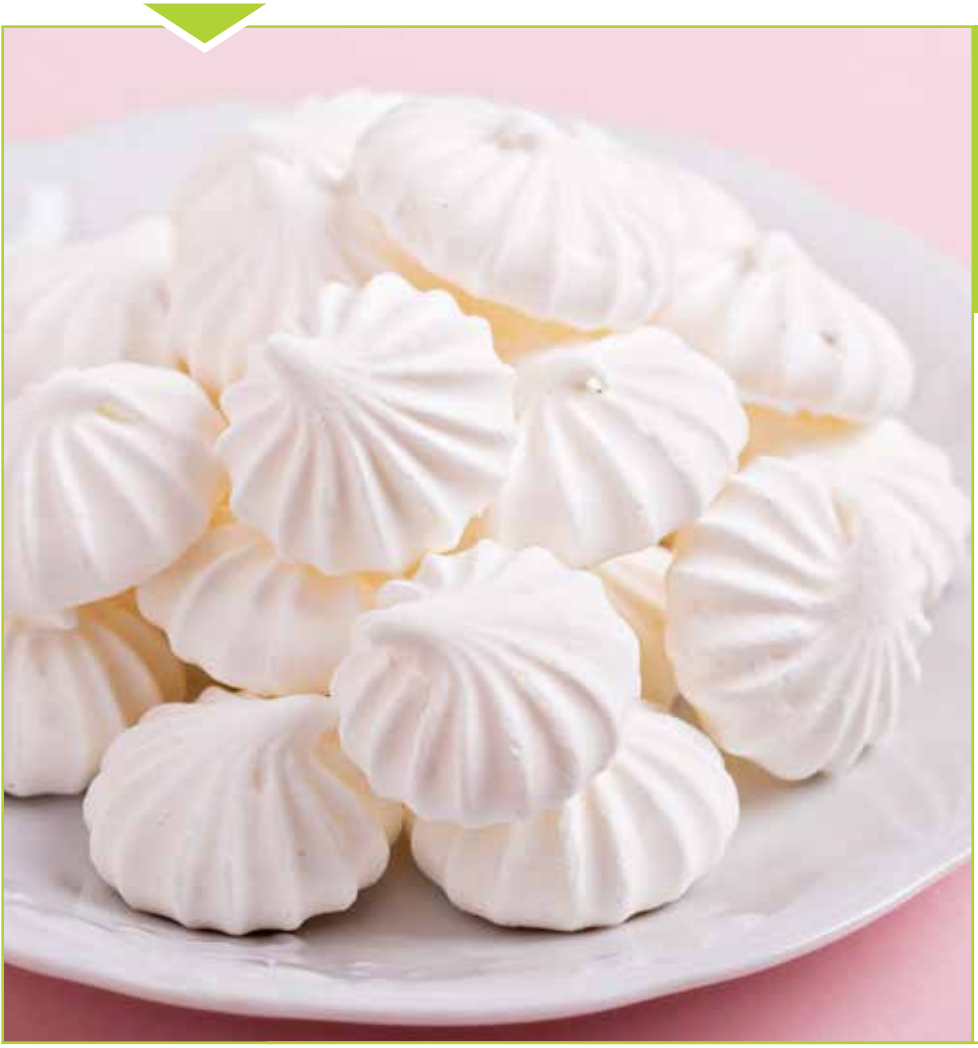
Carrefour KENU-IN

CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - KOUTIO - LUNDI 9H/20H - MARDI AU JEUDI 8H/20H - VENDREDI ET SAMEDI 7H30/20H - DIMANCHE 8H/13H

SDG SA - Affiliée Carrefour Entreprise indépendante - R.C.S. NOUMEA 88 B 208 595 (88 B 208 595) - Tél. 41 28 27 - Email : serviceclientsqualité@sdg.nc

Les meringues

P'tit Chef



8 personnes | 20 minutes | Facile

Ingrédients

- 250 g de sucre
- 4 œufs

Préparation

Préchauffez votre four à 120°C.
Séparez le jaune d'œuf et le blanc d'œuf.
Montez les œufs en neige (ferme).
Ajoutez progressivement le sucre aux œufs en neige.

Faites de petits tas sur une plaque au four recouverte de papier sulfurisé.
Laissez cuire entre 30 minutes à 1h selon la consistance désirée.

Maudites taches brunes !

Elles s'appellent des lentigos mais les taches brunes sont généralement connues sous le nom de taches de vieillesse. Inoffensives, elles apparaissent le plus souvent chez les personnes de plus de 50 ans.

Vous avez la peau claire et vous vous exposez souvent au soleil sans protection ? Attention ! Vous êtes davantage concerné(e)s par l'apparition de ces taches. Et mieux vaut prévenir que guérir car faire disparaître les lentigos n'est pas une mince affaire !

Pourquoi ces taches sont-elles brunes ?

Bien souvent, à partir de 50 ans, on voit apparaître sur son visage et ses mains des taches brunes : ces taches contiennent en fait de la mélanine, un pigment qu'on trouve dans les couches supérieures de l'épiderme.

Lorsque cette mélanine « s'accumule », c'est là que les premières taches apparaissent. Malheureusement, les cellules de la peau sont incapables de réparer (seules) ce déséquilibre de production de mélanine. Un déséquilibre causé par un mécanisme hormonal complexe, très sensible au stress, à certains médicaments, à l'utilisation de parfum et à tout ce qui peut provoquer un déséquilibre endocrinien. Sans oublier bien sûr les facteurs environnementaux tels que les rayons solaires.

Ces taches prédominent en général sur le visage, le décolleté, les avant-bras et les mains. Et si les taches pigmentaires peuvent être superficielles en se limitant à l'épiderme, d'autres peuvent être plus profondes et ancrées dans le derme. Ces dernières sont les plus difficiles à faire disparaître.
Heureusement, il existe quelques remèdes qui peuvent aider à les atténuer.

Plusieurs traitements possibles

Les traitements les plus efficaces pour retirer ces taches brunes sont les lasers ou les lampes flash. Il s'agit d'un acte à visée esthétique, réalisé par les dermatologues et à prendre très au sérieux. N'hésitez pas à en parler avec votre médecin.

Le principe de photo thermolyse sélective (laser) a pour objectif de faire éclater un pigment de façon spécifique sans brûler les tissus avoisinants tout en délivrant de l'énergie laser. En une fraction de seconde, le pigment est détruit sans avoir brûlé la peau ni laissé de cicatrice.

Quant au principe des lampes pulsées filtrées, celles-ci émettent, à la différence des lasers, dans toutes les directions et sur une grande surface. La lumière émise n'est ni cohérente ni monochromatique. Son spectre d'émission est au contraire très étendu et des filtres peuvent être utilisés pour rendre son action plus spécifique soit sur l'hémoglobine, soit sur la mélanine. Elles s'utilisent au contact de la peau grâce à un système optique.

TESTEZ L'EFFET
WOW!
NOUVEAU
UNE CRÈME VISAGE ET CORPS
100% NOURRISSANTE
0% COLLANTE
NIVEA
Care
NUTRITION INTENSE
ABSORPTION RAPIDE
NIVEA.fr

N'hésitez pas à consulter !

Si les taches brunes sont inoffensives, on peut tout de même les confondre avec un cancer de la peau, d'où l'importance de les faire ausculter par un dermatologue. Une fois qu'il aura vérifié que vos taches ne présentent aucun danger, vous pourrez prendre des mesures pour estomper leur apparence.

Des remèdes faits maison

Masques aux fruits écrasés, pâte de miel ou encore yaourt nature : bon nombre d'ingrédients peuvent atténuer les taches brunes du visage et des mains, si toutefois vous en connaissez les différentes préparations.

Par exemple : râpez une pomme de terre et mélangez-la à du miel. Prenez une pomme de terre de taille moyenne (n'importe quel type de pomme de terre blanche fera l'affaire) et râpez-la dans un bol. Ajoutez-y suffisamment de miel pour faire une pâte. Appliquez la mixture sur les taches brunes et laissez-la reposer pendant environ 15 minutes avant de rincer à l'eau froide.

Si vous préférez l'utilisation de fruits : faîtes un masque à la papaye. Après en avoir retiré la pulpe, réduisez la papaye en purée dans un bol jusqu'à ce qu'elle ait une consistance homogène. Utilisez un coton-tige ou un pinceau à maquillage pour appliquer ce masque sur votre visage et sur les autres zones qui présentent des taches brunes. Laissez le masque jusqu'à ce qu'il sèche et rincez-le à l'eau froide.

Dernière idée : appliquez du yaourt nature directement sur votre visage. En tant que produit laitier, le yaourt contient des acides qui peuvent éclaircir les taches sombres. Il suffit tout simplement de passer le yaourt nature sur vos taches sombres. Laissez reposer jusqu'à ce que le yaourt sèche puis rincez à l'eau froide.

Mobil Vallée des Colons

ouvert 24h/24

Station service Mobil
97 rue Auguste Bénébig - Tél. 27 26 05

Mobil
Nous aussi,
nous conduisons.

Comment choisir sa caméra d'action ?

Vous aussi vous avez du mal à vous décider parmi les différentes caméras « sport » proposées en boutique ? Conso + fait la lumière (ou le focus) sur cet outil devenu incontournable.

Qualité d'image, beauté des couleurs, ralenti et simplicité d'utilisation sont autant d'éléments à prendre en compte lors de votre achat... si ce n'est que de savoir ce que vous comptez faire de votre caméra !

Filmer vos activités sportives, mais lesquelles ?

Si vous pratiquez plutôt des activités nautiques, il faudra bien évidemment prendre une caméra submersible, mais là encore, une question : pratiquez-vous plutôt un sport en surface (comme le kitesurf ou la planche à voile) ou plutôt de la plongée sous-marine ? En effet, certaines caméras peuvent descendre jusqu'à 40 mètres de profondeur contre 5 mètres pour d'autres.

Toutes les caméras d'action, même si c'est de plus en plus souvent le cas, ne peuvent pas être utilisées en grande profondeur. D'ailleurs, celles-ci sont le plus souvent les plus coûteuses et il est important de faire le point sur les accessoires qu'elles proposent : caisson submersible (ou pas), stabilisateur, poignée flottante, etc.

À chaque caméra, ses accessoires...

Les marques l'ont bien compris, les accessoires sont évidemment des arguments de vente indéniables pour choisir votre caméra. D'ailleurs, tous les accessoires ne sont pas utilisables sur toutes les caméras et chacune possède ses petits « bonus » qui vous aideront à vous décider plus ou moins rapidement.

En général, toutes les caméras d'action proposent une riche gamme d'accessoires permettant de filmer presque tous les sports. Ces caméras se fixent au corps (torse, tête ou poignet) ou sur un objet roulant quelconque (auto, moto, vélo). Les sports nautiques ne sont pas oubliés, comme le surf, le bodyboard et le kitesurf.

Pour choisir les bons accessoires, assurez-vous qu'ils ne bougent pas et qu'ils se fixent bien : ce n'est pas le cas pour tous.

Les batteries font elles aussi partie des accessoires des caméras. D'ailleurs, leur autonomie varie en général de 1h30 à 2h, aussi, n'hésitez pas à demander conseil aux vendeurs pour connaître le prix d'une batterie supplémentaire.

Bon à savoir : en général, chez tous les fabricants, les accessoires sont coûteux. Faites quelques économies en achetant la caméra en pack.

Les caméras et leurs caractéristiques

Vidéaste amateur ou pas, il est toujours bon de comparer les différentes caractéristiques des caméras mises à votre disposition.

- **La clarté des images :** toutes les caméras ne sont pas égales face à ce premier critère de sélection. D'autant plus qu'elles ont la tâche nettement plus rude qu'un caméscope ou qu'un Smartphone. Elles voient extrêmement « large » et doivent rapidement passer des lumières les plus vives à l'ombre. Un vrai casse-tête que certaines caméras résolvent mieux que d'autres. Certaines filment des images trop sombres, d'autres adoucissent les ombres, au risque de « délaver » l'image. Les moins bonnes craquent littéralement sous le contraste : le ciel passe au blanc « brûlé » alors qu'il devrait être bleu.

Notre conseil : optez pour une caméra dont les images sont plus lumineuses et dont le contraste aura un effet plus naturel.

- **La beauté des couleurs :** en général, les caméras d'action s'en sortent bien à ce niveau-là. Mais attention à l'éclairage de nuit, où le résultat est souvent sursaturé et les images parfois délavées, envahies par la grisaille.

- **Le ralenti :** dans les sports d'adresse et de glisse, les ralentis sont agréables, voire incontournables. Malheureusement, certaines caméras d'action n'en disposent pas du tout (du moins, en haute définition) alors que d'autres ont misé un maximum sur ce procédé... ce qui leur vaut, en toute logique, un prix beaucoup plus élevé...

- **La simplicité d'utilisation :** pendant longtemps, les caméras d'action ont eu la réputation d'être incompréhensibles pour les débutants. Afin de contrer ce préjugé, certaines caméras disposent d'un écran tactile qui permet de visionner les vidéos ou de régler la caméra. Leurs menus sont clairs, logiques, dépouillés et réactifs : on les comprend en quelques minutes seulement.

Heureusement, les fabricants ont conscience de la complexité de leurs caméras : voilà pourquoi ils conseillent de les connecter à un Smartphone, pour profiter de l'écran tactile du mobile grâce à une application dédiée. Toutefois, si certaines applications sont réussies, d'autres le sont beaucoup moins, avec des menus et des réglages « trop complets ». Voire difficilement déchiffrables.

Carrefour KENU-IN

DU 01 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE 2015

495F

Fleur de sel de Guérande REFLETS DE FRANCE
Le pot de 125 gr.
Soit le kilo : 3690F.
Origine CEE

320F

Pâté au piment d'Espelette REFLETS DE FRANCE
Le pot de 180 gr.
Soit le kilo : 1778F.
Origine CEE

Confit de canard du Sud-Ouest REFLETS DE FRANCE
La boîte de 1240 gr.
Soit le kilo : 1609F.
Origine CEE

1995F

375F

Vinaigre de cidre de Normandie REFLETS DE FRANCE
La bouteille de 75 cl.
Soit le litre : 500F.
Origine CEE

535F

Huile de noisette CARREFOUR SÉLECTION

La bouteille de 25 cl.
Soit le litre : 2140F.
Origine CEE

320F

Confit d'oignons CARREFOUR SÉLECTION

Cuit au chaudron.
Le pot de 220 gr.
Soit le kilo : 1455F.
Origine CEE

365F

Moutarde CARREFOUR SÉLECTION

Aux tomates séchées et à la crème de piment d'Espelette.
Le pot de 200 gr.
Soit le kilo : 1825F.
Origine CEE

360F

Sauce aux morilles et aux trompettes ou sauce poivre vert et cognac CARREFOUR SÉLECTION

La boîte de 190 gr.
Soit le kilo : 1895F.
Origine CEE

Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Vite, ma carte de fidélité CONSO+ !

Gratuite. Immédiate. Illimitée. Pratique.

Je gagne des points,
j'obtiens des réductions,
je fais le plein de cadeaux.

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur **www.consoplus.nc**

Renseignement et adhésion au stand CONSO + de votre hypermarché Carrefour.

Et la lumière fut !

Vous voulez mettre en valeur votre jardin ou votre terrasse et vous ne savez pas par où commencer ? Conso + fait la lumière sur les différents produits qui vous sont proposés...

Si les goûts et les couleurs ne se discutent généralement pas - encore moins en termes de déco d'ailleurs – il faut tout de même prêter attention à quelques astuces pour donner une ambiance particulière à son extérieur.

Un choix personnel

Faire le bilan de ce que l'on possède dans son jardin ou à l'extérieur de sa maison est déjà un bon début, mais connaître ses habitudes l'est encore plus : privilégiez-vous un certain endroit de votre jardin ? Disposez-vous déjà d'une table ? Préférez-vous dîner en extérieur ? Possédez-vous un mobilier en bois ou en plastique ? Avez-vous des chiens ?

Chacun de ces éléments va étayer une liste non-négligeable qui pourra vous aider à trouver les éclairages dont vous avez besoin. Effectivement, si vous n'avez pas réellement besoin de lumière à l'extérieur, vous pourrez alors opter pour des lumières plus douces, voire tamisées, qui confèreront une touche cocooning à votre extérieur. Le tout est d'essayer de toujours lier l'utile à l'agréable, et vous allez vite comprendre pourquoi.

Comment est votre jardin ?

Si vous possédez une allée : dans un petit ou un grand jardin, on trouve presque à chaque fois une allée : qu'elle soit en pierre, en béton ou en bois, il est donc nécessaire qu'elle soit bien visible de nuit, sous peine de marcher par mégarde sur les plantations.

Mais attention à faire la différence entre éclairer une allée et la souligner ! Rien ne sert d'illuminer celle-ci avec des spots de grande puissance sous peine d'être éblouis et de transformer l'entrée de votre maison en parcours du combattant.

Aussi, il est conseillé d'opter pour une multitude de petites LED, posées à même le sol ou directement incrustées dans l'allée. Dans l'idéal, cela doit être décoratif la nuit, mais à peine visible le jour.

Pour mettre un arbre en valeur : utilisez des barres à LED, si possible de la même couleur que les arbres, pour une discrétion totale. En plus, l'avantage de ce dispositif est qu'il peut s'adapter à chaque type d'arbre.

Pour le valoriser pleinement, il faut donc installer la barre à la verticale à partir du tronc. Le faisceau lumineux remonte ainsi le long de l'arbre et éclaire ses branches par en-dessous. À noter que les spots fonctionnent aussi mais comme leur faisceau est bien plus large, l'atmosphère poétique apportée par l'ombre du branchage est moindre.

Des produits divers et variés

De nombreux produits peuvent très facilement être installés dans votre jardin :

- **Les appliques murales,** par exemple, sont très souvent utilisées pour illuminer des terrasses ou des lieux de passage fréquents. Libre à vous ensuite de les harmoniser avec vos aménagements extérieurs : soit très excentriques pour donner une originalité à votre façade, soit sobres mais en adéquation avec votre terrasse ou vos volets pour une harmonie parfaite avec ce que vous possédez déjà. L'important est qu'elles soit assez visibles pour qu'on puisse les remarquer au premier coup d'œil.

- **Les jardinières,** ou les pots lumineux, ont la cote : normal lorsque l'on sait que ce type d'installation permet une plus grande flexibilité, puisque l'on peut facilement les déplacer en fonction de ses besoins et des envies du moment.

Du côté des lampes solaires

Décoratives, écologiques et économiques, les lampes solaires proposent aujourd'hui une large gamme de produits : balises solaires, bornes solaires, lampes solaires de jardin, lampes solaires extérieures, lampes solaires de piscine, spots et palets solaires encastrés...

Simples à installer, vous n'avez aucun fil depuis votre réseau puisqu'elles sont entièrement autonomes. En plus, elles s'allument automatiquement sans votre intervention.

Il est important qu'elles puissent éclairer suffisamment, avec une puissance de 12 W ou plus. Vérifiez également leur autonomie et leur résistance à l'eau (risque de pluie oblige).

Elles seront d'autant plus utiles si elles disposent d'un panneau solaire avec traitement anti-UV qui prolonge sa durée de vie, et si elles possèdent un détecteur de présence pour s'éteindre lorsqu'il n'y a personne.

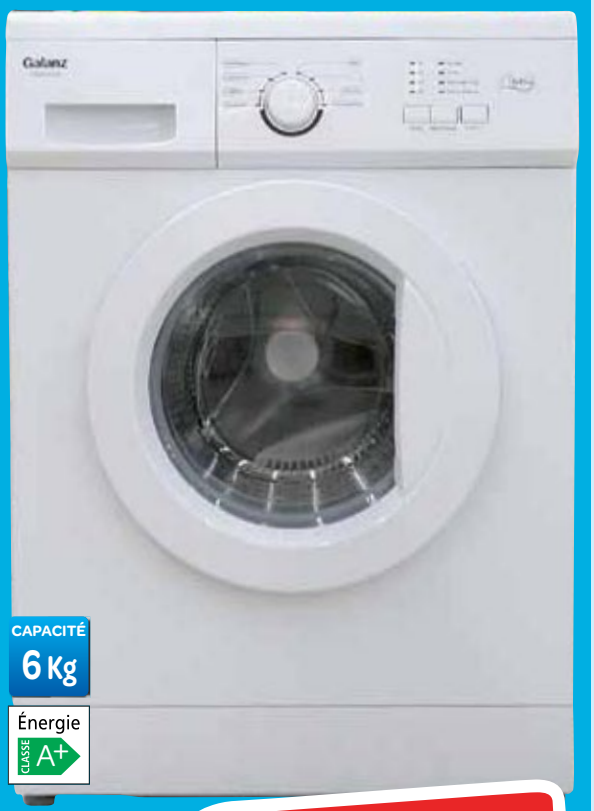
- **Côté aquatique,** vous pouvez également opter pour une fontaine lumineuse : plus coûteux que la plupart des autres luminaires, mais avec un effet lumière garanti ! Mais attention : il n'est pas forcément évident de valoriser un point d'eau de nuit.

Pour les piscines, la question ne se pose pas : elles sont toutes équipées d'un éclairage nocturne, sécurité oblige. En revanche, lorsque des jets d'eau ou des fontaines entrent en jeu, l'éclairage devient plus compliqué car il doit venir de l'intérieur. Pour ce faire, il est recommandé d'installer des LED étanches dans le tuyau ou la chute d'eau.

Des éclairages high-tech et branchés : les luminaires d'extérieur peuvent aujourd'hui vous répondre au doigt et à l'œil. Grâce aux applications Smartphones et tablettes, il est désormais possible de contrôler l'intensité des luminaires extérieurs, sans bouger de chez vous.

Carrefour KENU-IN

DU 26 AOÛT AU 13 SEPTEMBRE 2015



31500F

Machine à laver GALANZ

Réf : XQG 60-A 710E.

- Consommation annuel d'énergie : 179 Kwh/ANNUM.
- Consommation annuel : 9460 L/ANNUM.
- Tour minute : 1000 t/Min.

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDÉLITÉ* **29900F**

53900F

Lave vaisselle CARREFOUR *Home*

Réf : CLV 4812W-12.

- Niveau sonore : 48Db.
- Nombre de couverts : 12.
- Nombre de programmes : 3.
- Nombre de température de lavage : 2.
- Consommation énergétique annuelle : 315 Kwh.
- Consommation : L/Annuel : 4760.
- Dimensions : 60 x 60 x 85 cm.

PAIEMENT **2x** soit **2x 26950F**

34000F

Gazinière 5 feux MODERATTO

- Blanche.

FOUR + TOURNE BROCHE

23900F

Gazinière 4 feux + four SONAI

Réf : SCJH 5540 G.

- Blanche.

Carrefour

CAPACITÉ 98 L

Énergie CLASSE A+

28900F

Congélateur coffre FRIGELUX

Réf : CV 100 A+.

• Consommation annuel énergie : 159 Kwh/ANNUM.

CAPACITÉ 146 L

Énergie CLASSE A+

L'électroménager à PETITS PRIX...

CAPACITÉ 80 L

Énergie CLASSE A+

27900F

Congélateur table top FRIGELUX

Réf : CV 139 A.

• Consommation annuel énergie : 171 Kwh/ANNUM.

36900F

Congélateur coffre FRIGELUX

Réf : CV 150 A+.

• Consommation annuel énergie : 183 Kwh/ANNUM.

Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Vite, ma carte de fidélité CONSO+ !

Gratuite. Immédiate. Illimitée. Pratique.

Je gagne des points, j'obtiens des réductions, je fais le plein de cadeaux.

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur **www.consoplus.nc**

Renseignement et adhésion au stand CONSO + de votre hypermarché Carrefour.

© NV

Rotorua, la sulfureuse

Réputée pour ses sources thermales et ses piscines bouillonnantes, Rotorua est située sur l'île du Nord de la Nouvelle-Zélande. Elle abrite une merveille géothermique. C'est aussi le berceau de la culture maorie.

Située au cœur de l'île du Nord, dans la région de la baie de l'Abondance (Bay of Plenty), Rotorua est très facilement accessible à partir de l'aéroport international d'Auckland puisqu'il faut compter environ trois petites heures de route qui serpentent dans de magnifiques paysages. Toujours est-il que Rotorua est sans nul doute… l'un des must de l'île du Nord. En effet, elle abrite une merveille géothermique composée de geysers, de bains de boue bouillonnants, de cratères fumants… l'ensemble accompagné d'une odeur de soufre omniprésente. Bref, c'est le lieu où l'on observe le mieux les forces turbulentes qui ont créé la Nouvelle-Zélande. À cela, une raison : érigée directement sur la ceinture de feu du Pacifique, cette ville est l'un des sites géothermiques les plus actifs au monde. Il suffit d'humer l'air pour en prendre pleinement conscience. À peine débarqués dans la ville, vous réalisez que ce lieu est unique en son genre : l'odeur très particulière du soufre vous remplit les narines et les panaches de vapeur qui s'échappent dans l'atmosphère, y compris des caniveaux et des bouches d'égout, vous confirment que vous êtes à Rotorua.

© NV

À ne pas manquer

Parmi les curiosités à découvrir absolument, on citera pêle-mêle le parc thermal Hell's Gate, la réserve géothermique la plus active de la région, le parc thermal de Te Puia, connu pour la puissance de ses geysers, le centre de sculpture et de culture maorie et le parc thermal Wai-o-Tapu à l'activité géothermique sensationnelle : vous y découvrirez les célébrissimes Champagne pools, les geysers, la boue bouillonnante, les sols fumants, les immenses cratères volcaniques… À noter qu'une quinzaine de lacs s'égrènent dans les environs de Rotorua. Ils sont le prétexte de nombreuses activités sportives.

Le berceau de la culture maorie

La région de Rotorua est également le centre de la culture maorie et propose de nombreuses activités afin de découvrir leurs mœurs et coutumes. Situé en ville, le village de Tehokowhitu-A-Tu vaut largement le détour. Enveloppé de vapeurs, il lève le voile sur un pan de la culture maorie. En effet, Rotorua est la terre ancestrale des Te Arawa, un peuple qui est arrivé il y a plus de 600 ans et dont la présence offre encore aujourd'hui de multiples expériences culturelles aux visiteurs.

© NV

Carrefour KENU-IN

DU 26 AOÛT AU 13 SEPTEMBRE 2015

12900F

Machine à conserve CLATRONIC

Réf : EKA 3338.

- Volume du réservoir : 25 litres.
- Pratique pour du punch ou boissons chaudes.

Puissance 1800 W

OFFRE CONSO+ LE RENDEZ-VOUS FIDÉLITÉ 11900F*

PUISSANCE 700 W

Grille pain BLUESKY

1900F

Réf : BT 355-13.

- 2 tranches.
- 1 fente longue.
- Thermostat réglable.
- Tiroir ramasse miettes.

PUISSANCE 2250 W

6500F

Station de café 3 en 1 CLATRONIC

Réf : TKS 3504.

- Bouilloire sans fil : 1,7 litres.
- Carafe en verre pour faire le thé ou le café (1,2 litres).
- Fonction garde au chaud.
- Plaque chauffante anti-adhésive.

2950F

Bouilloire CARREFOUR *Home*

Réf. : HWK 8414-14.

- Arrêt automatique quand l'eau bout.

CAPACITÉ 1,5 L

PUISSANCE 2200 W

Plaque de cuisson CARREFOUR *Home*

2970F

Réf. : CHP 202-10.
- Double plaque.
- 2 diamètres différents.
- Thermostat.

1820F

Réchaud électrique CARREFOUR *Home*

Réf. : CHP102-10.
- 1 plaque.
- Thermostat.

6125F

L'électroménager à PETITS PRIX...

Gril barbecue de table CLATRONIC

3460F

Réf : BQ 2977N.
- Gril de table spécialement conçu pour faire griller sans feu ni fumée.
- Parois froide.
- Bac collecteur de graisses métallique.

Machine à cake pop et machine à cake 2 en 1 TRISTAR

Réf : SA 1127.
- Revêtement anti-adhérent.
- 2 témoins lumineux de fonctionnement.

Votre magasin a commandé les marchandises en quantité suffisante pour vous satisfaire pendant la période indiquée. Si exceptionnellement des articles venaient à manquer, il mettra tout en œuvre pour pouvoir vous les fournir (ou des articles similaires), au prix indiqué selon les stocks disponibles.

Vite, ma carte de fidélité CONSO+ !

Gratuite. Immédiate. Illimitée. Pratique.

Je gagne des points, j'obtiens des réductions, je fais le plein de cadeaux.

Retrouvez toute l'actualité de votre Carte Conso+ sur **www.consoplus.nc**

Renseignement et adhésion au stand CONSO + de votre hypermarché Carrefour.

Acheter un véhicule d'occasion : mode d'emploi

Qu'il s'agisse d'un particulier ou d'un professionnel, acheter une voiture d'occasion demande toujours une certaine attention afin d'éviter les mauvaises surprises.

Entre les petites annonces et les parkings de vente automobile, ce n'est pas le choix qui manque ! Encore faut-il que le véhicule en question corresponde à vos envies, vos besoins et surtout votre budget...

Règle numéro 1 : rencontrer le vendeur

Pour essayer la voiture ! C'est IM-PÉ-RA-TIF ! Effectivement, en faire le tour ne suffit pas. D'où l'importance de prendre rendez-vous histoire d'avoir le temps de poser toutes les questions nécessaires au futur ex-propriétaire et faire démarrer « la bête » pour rouler avec au moins quelques kilomètres...

Astuce : choisissez le bon moment pour ce rendez-vous. Évitez par exemple la fin de journée car la pénombre (tout comme la nuit, vous vous en doutez) occultera certains défauts d'aspect de la carrosserie ou de l'habitacle.

Règle numéro 2 : essayer le véhicule de manière eff cace

Attention, le démarrage du moteur doit être immédiat ! Une fois celui-ci allumé, roulez et procédez à des accélérations franches et sans à-coups. Si turbo il y a, l'auto doit accélérer énergiquement.

Vibrations, tintements de crécelle et corrosion sont le signe d'un échappement en fin de vie. En tournant la direction, il ne doit y avoir aucun bruit ni point dur, sinon mieux vaut choisir un autre véhicule (à moins de connaître un bon garagiste sympa et pas cher).

Il est également important de tester les freins sur une route dégagée. À ce moment-là, l'auto ne devra pas se déporter et aucune vibration ne doit être ressentie au volant. S'il y a un ABS, freinez fort : des trépidations doivent agiter la pédale. En revanche, si les roues se bloquent et que vous dérapez, c'est que l'ABS est fichu. Allez voir ailleurs !

N O U V E A U

TIVOLI ILOVIT

À PARTIR DE
2 595 000F
SEULEMENT

ENTRE ELEGANCE ET DISTINCTION

WWW.TIVOLI.NC /SSANGYONG-NOUVELLE-CALÉDONIE

MENARD - 41 44 71
AUTOMOBILES-cfaogroup.com

by SSANGYONG
Made in Korea.

Enfin, passez toutes les vitesses, y compris la marche arrière. Si possible, utilisez la voiture sur différents types de route, et soyez vigilants au moindre « petit bruit », notamment lorsque vous passez des obstacles tels que les passages piétons surélevés par exemple.

Règle numéro 3 : vérif er l'état général de la voiture

Si l'essayage mécanique du véhicule a eu lieu et semble vous convenir, il n'en reste pas moins qu'il est important de vérifier l'état général de la voiture qui peut être révélateur de l'utilisation qu'en faisait son propriétaire.

Par exemple, les nuances de peinture peuvent être des signes de travaux récents ou d'accident... Les ouvrants doivent fonctionner sans points durs (portes, vitres électriques, fermeture centralisée…), la roue de secours doit être présente, les quatre pneumatiques doivent être usés de manière égale.

Vérifiez également le fonctionnement des équipements : sièges, climatisation (qui doit produire du froid), vitres électriques, phares, essuie-glaces, etc., sans oublier les accessoires et les équipements spéciaux : autoradio, sièges supplémentaires, barres de toit, etc.

Règle numéro 4 : ne pas hésiter à poser des questions

Lors de votre échange, que ce soit au téléphone ou face à face, il y a des questions incontournables à poser pour éviter de se faire avoir :

- Quelle est la consommation de la voiture ?
- Quel est son kilométrage ?
- Quelle était l'utilisation de ce véhicule ?
- S'agit-il d'une première main ?
- Y a-t-il des éléments manquants concernant les équipements de la voiture ?
- Le véhicule a-t-il déjà été accidenté ?
- De quand datent les dernières réparations ? (Demander les factures bien sûr !)
- Pourquoi voulez-vous vendre votre voiture ?
- Peut-on discuter du prix du véhicule ?

Qui choisir ?

Il est évident qu'acheter à un professionnel vous assure une garantie mécanique (dont la durée peut varier selon les parkings). À l'inverse, si vous achetez votre véhicule chez un particulier, vous n'avez que très peu de garanties si ce n'est sa parole avec factures à l'appui. Choisir sa voiture chez un professionnel semble donc être la solution la plus avantageuse. Toutefois, cette « garantie mécanique » a un coût. N'hésitez pas à comparer les prix.

Règle numéro 5 : vérif er la valeur du véhicule

Avant de vous précipiter, vérifiez l'argus de la voiture, autrement dit sa cote. Celle-ci est estimée en fonction de l'état du marché, du modèle, de son kilométrage, de sa date de mise en circulation, de son carburant, de sa puissance et des options dont elle est équipée.

Les documents indispensables

Parmi les documents nécessaires lors de la vente d'une voiture d'occasion, l'un des plus importants est sans doute le certificat de non-gage. C'est un document assurant que le véhicule appartient à 100 % au vendeur et n'est pas sous crédit.
Autres papiers indispensables : un contrôle technique daté de moins de 6 mois, la carte grise, le carnet d'entretien et les factures des différentes réparations effectuées sur la voiture. Le vendeur doit également être en possession d'un certificat de cession.

Bonne route !

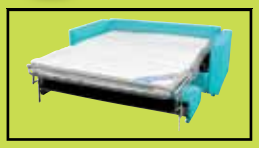
Conforama

C'est bon de changer

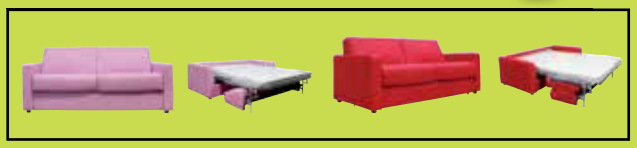
JUSQU'AU 20 SEPTEMBRE 2015

-20%* sur LES CANAPÉS

(*) Signalés en magasin par étiquettes spéciales.



Couchage 2 personnes



Existe aussi en coloris : rose, rouge, gris clair, jaune, vert, orange

Canapé convertible Orane **-20%**

~~169 900F~~

135 920F

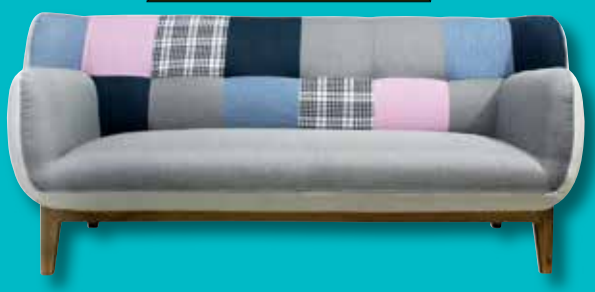
-20% Canapé fixe 2 places Lucas

~~79 900F~~ **63 920F**

Existe aussi en coloris : vert, gris

-20% Canapé fixe 3 places

~~109 900F~~ **87 920F**



-20% Canapé fixe 3 places Lucas

~~99 900F~~ **79 920F**

Assise capitonnée
Coutures contrastées
Coussins de dossier déhoussables

CONFORAMA - CENTRE COMMERCIAL KENU-IN - ENTREE DE KOUTIO

TEL. : 41.59.59 - FAX : 41.39.09 - SAV : TEL./FAX : 41.17.38

Ouvert : Lundi de 9h à 19h - Mardi à Jeudi de 8h30 à 19h / Vendredi à Samedi de 8h à 19h - Dimanche de 8h à 12h

Conforama
C'est bon de changer

Vite, ma carte de fidélité

Facile !

Gratuite
Et valable dans les enseignes : Lagoon, express, Carrefour, Conforama, Carrefour market, Champion, Mobil, Beauty Success, INGLOT

Immédiate
Je la demande simplement à l'accueil de mon magasin ou en cliquant sur **www.consoplus.nc** et je l'utilise aussitôt.

Illimitée
Ma carte a une validité illimitée. Inutile de la faire renouveler. Sauf si je ne l'utilise pas pendant deux ans. Au-delà, mes points sont perdus.

Pratique
Ma carte est livrée avec trois mini-cartes, pour que chacun dans la famille (1 foyer par famille) puisse rapporter des points de son côté.

Je gagne des points
Je gagne 20 points tous les 2 000 F d'achats (à partir de 2 000 F d'achats) dans les magasins CARREFOUR / CHAMPION / CARREFOUR MARKET / EXPRESS OUÉMO / ARIZONA.

Je gagne 100 points tous les 10 000 F d'achats (à partir de 10 000 F d'achats) dans les magasins CONFORAMA.

Je gagne 10 points tous les 2 000 F d'achats (à partir de 2 000 F d'achats) dans les stations MOBIL participantes et chez la parfumerie BEAUTY SUCCESS et chez INGLOT

Je gagne 1 point par tranche de 100 F dépensés chez LAGOON.

J'augmente mon capital points en achetant des produits balisés CONSO+.

J'obtiens des réductions sur de nombreux produits.

Je fais le plein de cadeaux
Je m'offre le cadeau que je veux parmi la sélection proposée chaque mois dans mon magazine CONSO+.

www.consoplus.nc
me fournit toutes les infos

D'un clic, je sais tout du fonctionnement de ma carte CONSO+.

- **Je consulte mon compte** en points.
- **Je découvre tous les mois** mes offres CONSO+.
- **Je visualise tous les mois** les catalogues magasins, le magazine CONSO+.
- **Pour m'inscrire, c'est facile,** il suffit de me connecter sur www.consoplus.nc
- **Je gagne 20 points Bonus,** en adhérant au site*.

*Offre valable une seule fois à la première adhésion au site, un par foyer.

BULLETIN D'ADHÉSION CARTE DE FIDÉLITÉ

Programme fidélité Carrefour Nouvelle-Calédonie, SA SDO affilié carrefour indépendant

CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+ CONSO+

CARTE CONSO+ - OPERATEUR : IK.COM SAS au capital de 1.000.000 F CFP - RCS 849578 – BP 264 – 98845 NOUMEA CEDEX - e-mail : service.client@conso.plus.nc

Remplissez ce bulletin et envoyez-le nous par courrier à :
K.I. Com BP 264 - 98845 Nouméa Cedex - Tél. 410-414
ou par mail à : service.client@consoplus.nc.
Nos conseillers vous contacteront.

N° de point de vente :
Code vendeur :

N° de carte

RENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES

Vos coordonnées

Mme ☐ Mlle ☐ M. ☐

Nom : .....

Prénom : .....

Date de naissance (jj/mm/aa) : .....

Votre adresse

Rue : .....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone fixe : ..... **Téléphone mobile :** .....

E-mail : .....

Accepteriez-vous de recevoir des informations ou des offres par SMS ou E-mail ? ☐ oui ☐ non

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Vous et votre famille : Vous vivez seul ☐ en couple ☐

Vous avez des enfants à charge : si oui, combien ☐☐

Votre profession :

	Vous / Votre conjoint		Vous / Votre conjoint		Vous / Votre conjoint
Agriculteur	☐☐	Cadres	☐☐	Étudiant	☐☐
Artisan / Commerçant	☐☐	Profession intermédiaire	☐☐	Retraité	☐☐
Chef d'entreprise	☐☐	Employé	☐☐	Sans profession	☐☐
Profession libérale	☐☐	Ouvrier	☐☐	Autres	☐☐

Quelles enseignes fréquentez-vous régulièrement ? (3 réponses maximum)

Géant Casino ☐ Supermarché Casino ☐ Carrefour ☐ Carrefour Market ☐ Champion ☐

Arizona ☐ Autres lequel ? ☐ .....

Possédez-vous une carte de fidélité ?

Non ☐ Oui ☐ Laquelle ? .....

Je déclare avoir pris connaissance des conditions générales d'utilisation de la carte de fidélité CONSO+ et souhaite adhérer.

Date : .....

Signature

Les renseignements obligatoires nous sont indispensables pour le traitement de votre demande. Nous pouvons être amenés à transmettre ces informations à des tiers (partenaires commerciaux, etc.). si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre : ☐

"Conformément à la loi "Informatique et liberté", vous pouvez exercer vos droits d'accès et de rectification vous concernant en écrivant à : K.I.Com - BP 264-98845 Nouméa Cedex."

Horoscope

Le signe du mois

Vierge 21 août - 20 septembre

Vous réfléchirez plus volontiers sur vos erreurs passées afin de les corriger. Vous aurez le flair pour tout ce qui est recherches, travail, opportunités en tous genres. N'hésitez pas, faites vous confiance. Vos affaires courantes vont être expédiées ! Ce tempo vous poussera à agir de manière radicalement efficace, à remanier vos finances de fond en comble, à réviser votre gestion budgétaire vers davantage de bon sens. Si vous êtes en couple, le mois s'annonce sous de meilleurs auspices. Vous êtes dingue de votre moitié qui vous le rend bien ! Les célibataires pourraient faire de belles rencontres… déterminantes.

Une célébrité Vierge
Beyonce

Né le 4 septembre 1981

Bélier 21 mars - 20 avril

Vous avez envie de donner le meilleur de vous-même afin de rendre service, de vous sentir utile. Et c'est votre entourage qui en bénéficiera en premier. Attention toutefois à ne pas trop étouffer vos proches. Vous allez devoir gérer des situations qui vont nécessiter toutes vos capacités d'action rapide pour renverser les obstacles. En effet, vous n'aurez pas à réfléchir longuement pour savoir comment agir. Vous le ferez spontanément et de façon on ne peut plus directe. Attention toutefois à ne pas négliger les formes dans vos liens sociaux pour autant !

Taureau 21 avril - 20 mai

Vous allez être confronté à des situations qui exigent des actions rapides et des prises de positions raisonnables qui ne laisseront pas vraiment de place à la fantaisie. Ce climat vous incitera à faire quelques excès dans votre vie affective pour compenser, en particulier durant la première quinzaine du mois. Les dialogues liés aux finances s'annoncent intenses mais c'est en vous accrochant à votre pragmatisme que vous pourrez en sortir avec les honneurs. Surtout, ne tentez pas d'enjoliver la réalité, cela se retournerait vite contre vous. Votre vie sentimentale va connaitre quelques freins. Des tensions s'annoncent avec votre partenaire.

Gémeaux 21 mai - 20 juin

Vous aurez davantage de diplomatie pour arrondir les angles dans vos échanges, et ce dans tous les domaines. Mars et Vénus vous apportent un renouveau fort agréable dans votre vie sentimentale ce qui va vous permettre de chasser des doutes intérieurs. Attention en famille ou vous aurez tendance à imposer votre vision des choses sans dialogue préalable. En effet, l'atmosphère familiale risque d'être tendue. Vous avez besoin d'être entendu et on ne vous le prouve pas suffisamment. La patience est de mise pour que les choses se mettent en place, ne l'oubliez pas.

Cancer 21 juin - 21 juillet

Ce mois-ci, il va falloir vous activer pour prendre le train en marche même si vos désirs vous poussent davantage vers la détente et les plaisirs de la vie. Veillez à ne pas dépasser les limites de votre budget tout particulièrement ce mois-ci, car dans le cas inverse, vous devrez en assumer de fâcheuses conséquences. Heureusement, la raison vous permettra de stabiliser votre vie et de mieux profiter des bonnes choses par la suite ! Vous allez ressentir davantage de latitude pour prendre le temps de mener vos réflexions avant de faire des choix définitifs. Ce confort moral va renforcer votre confiance en vous.

Lion 21 juillet - 20 août

Ce mois est pour vous synonyme d'efficacité sur tous les fronts de votre vie. Vous avez les coudées franches pour convaincre, négocier, sceller des accords fructueux tout particulièrement dans le domaine financier. Votre vie amicale va vous faciliter bien des choses. En effet, elle sera liée à votre vie sociale plus souvent que d'ordinaire, ce qui va favoriser votre entrée dans des cercles parfois très fermés. Les engagements peuvent facilement vous donner de grandes responsabilités, c'est pourquoi il est indispensable de vous renseigner suffisamment pour connaitre les tenants et les aboutissants de vos engagements.

Balance 21 septembre 20 octobre

Le cours de votre vie va changer ! Tout vous pousse à prendre des décisions nettes, notamment au plan familial. Ce mois va vous pousser à vivre avec davantage d'authenticité par rapport à ce que vous êtes fondamentalement. Vous aurez des facilités à déceler les mensonges et autres cachotteries autour de vous, ce qui pourra vous pousser à des instants de révolte. Vous devenez plus entier dans vos jugements et vos principes, ce qui peut vous libérer d'influences nuisibles au plan social et vous faire découvrir d'autres façons de voir la vie et… de la vivre.

Scorpion 21 octobre - 20 novembre

Ce mois va vous permettre de rectifier des erreurs du passé et d'évoluer vers davantage de raison, de pragmatisme dans tous les domaines. Vous affichez un sacré aplomb dans votre vie relationnelle et les circonstances que vous allez vivre vont vous donner plus souvent raison que d'ordinaire. Attention aux excès qui peuvent nuire à votre énergie de fond. Gardez précieusement votre temps de sommeil ! Les influx de Vénus vont vous confronter à des situations qui vont mettre en relief certains désirs enfouis. Désorienté, votre partenaire risque d'en souffrir.

Sagittaire 21 novembre - 20 décembre

Vous allez être plongé dans l'action et le travail, plus encore qu'en temps normal. Il vous semblera que tout vous pousse à agir, à travailler, à faire et refaire vos preuves. Ce que vous prendrez tantôt comme un défi, tantôt comme une épreuve. Heureusement, vous disposez d'une combativité suffisante pour tout mener de front. C'est le bon moment pour envisager un changement de carrière, monter une entreprise, etc. Cette période sera idéale pour reprendre un sport après une longue période d'interruption, ou pour préparer à un examen, un concours, etc... Votre mental et votre condition physique seront au top.

Capricorne 21 décembre - 20 janvier

Vous allez prendre du recul par rapport à tout ce qui se passe ou ne se passe pas dans votre vie. Votre objectivité sera un atout considérable dans votre vie matérielle. Mais dans la sphère privée, il y a de grandes chances pour que vous manquiez de compréhension, de sens et de nuance. Vous voilà quelque peu dédaigneux des grandes manifestations d'affection ce qui vous donne des apparences plus froides aux yeux des autres. Votre partenaire pourrait ne pas oser vous en parler ouvertement. C'est un point à anticiper, dans votre intérêt. La vie vous demande davantage de nuances et de douceur dans votre expression, ne vous laissez pas emporter par vos premières impressions.

Verseau 21 janvier - 20 février

Si vous êtes en couple actuellement, vous aurez tendance à rêvasser à ce qui semble hors de portée. Prenez le temps de réfléchir avant de vous lancer dans des situations complexes. En revanche, il faudra veiller à rester suffisamment présent en famille car dans ce cercle, vous aurez tendance à vous esquiver, par crainte de devoir prendre certaines décisions. L'atmosphère collective va vous inciter à développer des passions, des hobbys qui seront sans rapport avec les modes actuelles. Une personne que vous avez perdue de vue pourrait bien refaire surface.

Poisson 21 février - 20 mars

Vous aurez tendance à donner le meilleur de vous-même pour vous faire apprécier. Du coup, vous en ferez trop sans même vous en rendre compte. Attention ! Cela pourrait vous mener à un déséquilibre dans vos relations et à de l'insatisfaction de votre part. En effet, à trop vouloir donner ce que vous souhaitez recevoir, vous risquez des déceptions. Ce mois-ci, vous avez l'âme d'un chevalier. Le tout est de garder le sens de l'équilibre et de vous accorder autant de valeur qu'aux autres. Vous allez faire face à des doutes, des hésitations. N'hésitez donc pas à prendre ce temps, quitte à reporter certaines décisions.

Jeux Conso

Sudoku

facile

			6	9		8		7
4		1		8	2		9	
6			4					
				4		1	2	9
5	9		2		6		7	8
1	2	3		7				
					9			4
	5		7	3		6		2
7		2		6	5			

moyen

				5				3
	1		6		7	4		5
					1	9		
9		5		2				
		2	1		4	7		
				9		3		6
		6	4					
5		7	9		2		1	
4				1				

difficile

	5	2	7				1	8
	7			1		9	3	
					9			
		3						9
2				4				6
4						5		
			3					
	3	9		5			8	
5	1				7	3	6	

diabolique

	5		8				6	
			7					1
		9		1				3
	2	3	5		1			
				9				
			2		6	8	1	
2				7		4		
6					4			
	3				5		7	

Jeux Conso

Sudoku 16x16

facile

		A		C		G	1	8	E		5		F		
E				8	4	5			F	7	G				2
5		4	F		E					6		1	7		G
1	G		6	F		2			C		B	E		5	4
	1	E		3		8	C	7	5		4		6	A	
	D		C			6	9	E	G			2		4	
	2	B		A		D	4	3	9		C		5	F	
8		F	3		B	E	5	D	A	2		7	C		9
	7			5	D					8	9			1	
4		C		2	3	7			1	G	D		9		6
		1		4							A		B		
	5	9	A	6		1			4		2	D	G	8	
2		8	D	E		4	7	6	B		1	G	A		F
					1		D	G		5					
	A		1				F	2				4		B	
	F		5				2	4				C		6	

Jeux Conso

Solutions du numéro précédent

facile

3	2	6	4	5	8	1	9	7
1	8	9	7	3	2	4	5	6
5	4	7	1	9	6	8	2	3
6	7	2	8	1	5	3	4	9
9	1	3	6	4	7	2	8	5
4	5	8	3	2	9	7	6	1
8	6	4	9	7	1	5	3	2
7	9	5	2	8	3	6	1	4
2	3	1	5	6	4	9	7	8

moyen

9	7	6	8	3	1	2	5	4
5	2	1	4	6	9	8	7	3
8	4	3	5	2	7	6	1	9
3	5	2	1	8	4	7	9	6
1	8	4	7	9	6	5	3	2
7	6	9	2	5	3	1	4	8
6	3	8	9	7	5	4	2	1
2	1	7	3	4	8	9	6	5
4	9	5	6	1	2	3	8	7

diabolique

5	6	1	2	9	8	3	7	4
4	3	7	5	6	1	9	8	2
2	9	8	7	3	4	6	5	1
7	8	5	6	1	2	4	3	9
9	2	3	8	4	7	1	6	5
6	1	4	9	5	3	7	2	8
8	4	2	1	7	6	5	9	3
3	7	9	4	2	5	8	1	6
1	5	6	3	8	9	2	4	7

diabolique

2	8	7	1	3	4	5	9	6
5	1	4	6	9	7	8	2	3
3	6	9	2	8	5	4	1	7
4	2	3	7	1	9	6	5	8
6	7	5	8	2	3	1	4	9
8	9	1	5	4	6	7	3	2
7	3	2	4	5	8	9	6	1
9	4	6	3	7	1	2	8	5
1	5	8	9	6	2	3	7	4

Les blagues du mois

C'est l'histoire de trois fous qui sont dans un immeuble de vingt étages.

Le premier lance sa montre, descend les vingt étages et voit la montre écrasée.

C'est au tour du second… à qui il arrive la même chose.

Place ensuite au 3e larron. Il jette sa montre, descend lentement les vingt étages, va prendre un café.

Il déguste même un énorme gâteau. Puis, il puis marche très lentement vers l'immeuble où les deux autres fous l'attendent.

Arrivé en bas, le troisième fou attrape sa montre en souriant.

L'un des deux fous lui demande :

- Comment as-tu fait cela ?

Le 3e fou, lui répond :

J'ai simplement retardé ma montre... de 2 heures!

Charade

Mon premier n'aime pas les rats.

Mon second n'aime pas les chats.

Mon troisième est le résultat de 1+1.

Mon tout est ce que tu fais.

Le monde croqué dans une pomme

Solution : Charade - (Chat-rat-2)

La sélection de Conso +

Bonnes Affaires

À VENDRE :
• Tablette graphique WACOM INTUOS
JAMAIS UTILISÉE
achetéé à l'As de Trêfle en février 2015
Vendue avec tous les accesoires, boîte d'origine et garantie 1 an
PRIX : 20 000 Francs
Tél. : 99 62 09 - mail : alexia.lesausse@lagoon.nc

Garde d'enfants

Nounou expérimentée cherche à garder enfants chez elle, du lundi au vendredi, sur Rivière Salée
Tél. : 97 60 39

Location

Loue dock 200 m² + terrain sur ducos - bail commercial - libre au 1er septembre 2015
Tél. : 41 04 18

Auto/Moto/Bateau

À VENDRE :
• Quad 500 polaris (variomatic/4 tps) moteur sans EBS avec remorque.
Tél. : 83 87 87

Animaux

À VENDRE :
• CHIOTS DOBERMAN vermifugés
Vaccinés et queue coupée (1 mois)
PRIX : 50 000 Francs
Tél. : 86 22 83 (après 18h)
mail : solangesounou@hotmail.fr

Envoyez votre petite annonce en utilisant le bandeau ci -dessous. Conso+ fera sa sélection et fera paraître les annonces dans les rubriques suivantes : Auto, Bonnes affaires, Immo, Emploi ...

Envoyer votre annonce :
• soit par mail à : service.client@consopplus.nc
• soit par courrier à : Conso + Petites Annonces
BP 264 - 98845 Nouméa Cedex
www.consoplus.nc

GRATUIT

Tél :

Nom .....Prénom.....
Adresse .....
.....
Tél .....email .....
Choix de la rubrique .....N° de la carte Conso +.....

Attention : toute annonce proposée doit être claire et lisible. Merci de bien compléter le bulletin ci-dessus. Conso + se réserve le droit de ne pas publier votre annonce.

L@goon
Internet - Téléphonie - Vidéo

Vous allez aimer le web

FORFAITS GONFLÉS

MÊME PRIX, PLUS DE CONFORT !

L@goon augmente **GRATUITEMENT** ses forfaits Internet
GONFLÉS jusqu'à 1 To* et toujours à partir de **2 000 F !**

*1 Téraoctet = 1 000 Go

28 88 88 | **www.lagoon.nc** |

BOUTIQUES **DUCOS - PLEXUS** | **NOUMÉA SUD - SHOP CENTER VATA** | **KONÉ - CENTRE COMMERCIAL TEARI**

Yellow Box RCS : SNC OFFRATEL – RCS : NOUMEA 97 B 482 422 (97 B 1581)

ZEST

3 AGRUMES NATURELS

ALC 5% VOL

BIÈRE AU CITRON VERT, CITRON & MANDARINE

BIÈRE PUR MALT 100% NATUREL AUX 3 AGRUMES

NUMBER ONE

★ LA BIÈRE DE NOUVELLE-CALÉDONIE ★

www.la-fabrik.nc

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CONSOMMATION RESPONSABLE AVEC LA GBNC : VISITEZ WWW.GBNC.NC